

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



ЗА ГРИБАМИ

66 коп.



ЗА ГРИБАМИ



ЗА ГРИБАМИ

В. В. Тойвис. За грибами

В. Б. ТОЙВИС



За грибами

ХАРЬКОВ «ПРАПОР» 1974

В книге описано более ста разновидностей съедобных и ядовитых грибов, растущих на северо-востоке Украины, приводятся рецепты грибной кулинарии, основные грибные маршруты Харьковской области, даны советы по заготовке грибов.

Рассчитана на широкий круг читателей.

Т. $\frac{0444-052}{M218(04)-73}$ 232-73

© Издательство «Прапор», 1973.

«В числе разнообразных охот человеческих имеет свое место и смиренная охота ходить по грибы, или брать грибы...

Их надобно отыскивать, следовательно, можно и не находить; тут примешивается некоторое умение, знание месторождения грибов, знание местности и счастье. Недаром говорит пословица: «Со счастьем хорошо и по грибы ходить».

Тут есть неизвестность, нечаянность, есть удача и неудача, а все это вместе подстрекает охоту в человеке и составляет ее особенный интерес».

С. Т. Аксаков

ЧТО ТАКОЕ ГРИБЫ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИБАХ

Грибы — низшие растения. У них нет корней, стеблей и веток, нет листьев и цветов. Они принадлежат к той же группе, что и водоросли, бактерии, лишайники.

То, что мы называем грибом, фактически — «плодовое тело», своеобразный орган размножения грибного организма. Плодовое тело так же, как и грибница, состоит из своеобразных нитей — гиф, которые плотно прилегают одна к другой, образуя мякоть ножки и шляпки. В грибнице, или мицелии, гифы растут только своими кончиками.

Сверху шляпка гриба покрыта кожицей, которая предохраняет плодовое тело от неблагоприятных метеорологических условий, высыхания. Нижняя часть шляпки устроена

по-разному. У губчатых (трубчатых) грибов она состоит из множества сросшихся между собой трубочек, у пластинчатых — из пластинок. Там и созревают споры. Попад в благоприятную среду, спора дает маленький нитеобразный росток. Он начинает ветвиться, ветви переплетаются между собой, образуя грибницу. Через нее путем всасывания и питается гриб за счет готовых веществ, содержащихся в мертвых органических остатках (грибы-сапрофиты) или за счет живых растений и животных (грибы-паразиты). К паразитам относятся и опята. Поселившись на здоровом дереве, они вызывают его преждевременную гибель.

Часто грибы поражаются личинками мухи. Такие грибы (их нередко называют «червивыми») брать не следует, так как у них мякоть загрязнена вредными выделениями.

ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ

За приятный специфический вкус и запах, питательную ценность грибы часто называют растительным мясом. В 1 кг белых сушеных грибов усвояемых белков в 2 раза больше, чем в говядине, и в 3 раза больше, чем в рыбе. По питательности (количеству калорий в 100 г продукта) такие грибы почти вдвое превосходят яйца и колбасу (табл. 1).



Таблица 1

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ПИТАТЕЛЬНОСТЬ ПРОДУКТОВ

Наименование продукта	Количество усвояемых веществ в 100 г продукта, г			Калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	углеводы	
Хлеб				
ржаной	5,5	0,6	39,3	190
пшеничный	6,9	0,4	45,2	217
Картофель свежий . . .	1,0	0,1	13,9	63
Свекла	1,3	0,1	8,1	39
Капуста				
свежая	0,9	0,1	3,5	20
квашеная	0,7	0,3	0,4	15
Огурцы				
свежие	0,4	0,1	1,1	10
соленые	0,2	0,1	0,7	6
Лук репчатый	0,9	0,1	7,5	36
Помидоры свежие . . .	0,5	0,1	2,8	15
Говядина средняя . . .	16	4,3	0,5	105
Куриное мясо	16	4,1	0,9	108
Молоко цельное	3,1	3,5	4,9	66
Сыр голландский . . .	25	30	2,4	391
Яйца	10,7	10,1	0,5	140
Судак свежий	10,4	0,2	—	44
Сельдь соленая	10,8	9,1	—	129
Бульон				
мясной	1,21	0,32	0,41	9
грибной	1,25	2,25	17,75	63
Белые грибы				
сушеные	33,0	13,6	26,3	224
маринованные . . .	31,5	3,5	29,6	116,7
Черные грибы сушеные .	33,5	4,8	30,3	175,7
Рыжики				
соленые	21,85	3,75	47,75	183,7
маринованные . . .	22,4	4,75	43,2	153,2
Грузди соленые	11,0	1,9	61,85	201,4
Грибной порошок из белых грибов	42,5	12,2	19,4	227

Кроме белков, в грибах содержатся жиры, витамины А, В, В₂, Д, С, РР, железо, калий, фосфор, кальций, натрий, медь, цинк, йод, марганец, а в некоторых разновидностях (белые грибы), кроме того, — антибиотики, смертельные для палочек Коха и кишечных палочек.

В грибах имеются свободные аминокислоты, экстрактивные вещества, поэтому употребление их способствует лучшей перевариваемости и усвояемости пищи.

Ценность различных частей одного и того же гриба неодинакова: в шляпке, например, питательных веществ гораздо больше, чем в ножке. Ножки вообще хуже усваиваются. Поэтому их рекомендуются отрезать и не употреблять в пищу.

Годными следует считать только свежие грибы и в сравнительно молодом возрасте, так как в старых и особенно в тех, которые начали разлагаться, возникают продукты распада белковых и жирных веществ, вызывающие отравления.

Больше всего вредных и ядовитых веществ содержится в кожце шляпки, поэтому там, где это возможно, ее снимают. У старых грибов удаляют трубчатый или пластинчатый слой.

По пищевым качествам грибы можно разделить на четыре катего-



КАТЕГОРИИ ГРИБОВ

Первая	Вторая	Третья	Четвертая
Белый гриб	Маслята	Моховики	Сыроежки
Рыжик	Опята	Рядовка зеленая	Свинушка
Груздь настоящий	Подосиновики	Рядовка серая	Паутинники
	Дубовик	Козляк	Валуй
	Синяк	Сыроежки	Навозники
	Грузди	Грузди	Ежевик
	Волнушка	Рядовка красная	Дождевик
	Белянка	Лисичка	
	Шампиньоны	Сморчки	
	Трюфель		

рии (табл. 2). Самыми ценными являются грибы первой категории.

В старину на Руси во время походов некоторые группы населения питались преимущественно грибами. Основной пищей грибы были в прежние времена и у дровосеков, уходивших на несколько месяцев в лес лишь с небольшим запасом хлеба.

КАК, ГДЕ И КОГДА
РАСТУТ ГРИБЫ

Съедобных грибов на территории Украины несколько сот видов, однако собирают их значительно меньше, поскольку не всегда знают, как, где и когда они растут.

Для произрастания грибов нужна богатая перегноем рыхлая почва, влага, умеренное тепло и прикрытие от палящих лучей солнца. Почти никогда не растут они в сильно затененных сумрачных местах, очень густом черничнике, брусничнике, в вересковых зарослях и на болотистых местах.

Лучшее время для сбора грибов — утро, они в это время наиболее сочные, свежие, крепкие и душистые.

До появления грибов над землей проходит три-четыре часа, затем они растут 10 (подберезовик, лисички, опята, валуй) — 11 дней (белый, подосиновик). Многие грибы нередко произрастают целыми семьями и группами. Как правило, там, где обнаружен один белый гриб, подосиновик или подберезовик, может быть и еще несколько. Лисички напоминают рассыпанные желтые монеты. Около нескольких пней можно набрать полную корзину опят. Всегда группами скопляются зеленушки. В радиусе одного-трех метров их бывает от 10 до 20 штук.

Примерно так же растут и серушки (рядовка серая), однако они предпочитают скрываться под хвоей. Обычно по 5—20 штук расположены маслята. Их находят на мшистых полянах, ложбинах. Под опавшими листьями часто прячутся



грузди. Не любят одиночества и рыжики. На зеленой траве их можно увидеть и не нагибаясь. Главное — не торопиться. Если грибы в лесу есть, то они вокруг вас.

Первыми после дождей появляются маслята (дья через 2—3), потом другие грибы. Нередко непосредственно после дождя некоторые из них бывают червивыми. Проходит еще несколько дней и возникает другая поросль — хорошая, крепкая.

В зависимости от погодных условий количество грибов бывает разным. В какой-нибудь период их видимо-невидимо, а через несколько дней на этом же месте — почти нет.

Грибница лесных грибов многолетняя, без особого вреда может переносить морозы и засуху. В то же время она очень чувствительна к температуре и влажности. Как только наступает теплая погода и в почве достаточно влаги — грибы растут. Нет этих условий — мицелий расти не может. Лучше всего грибы произрастают при температуре 16—25°. Если грибницу не разрушать, то на одном и том же месте можно собирать грибы несколько лет.

В течение лета и осени грибы растут неравномерно. Наиболее интенсивно они появляются в июне — июле и сентябре — октябре. При обилии тепла и влаги процессы развития ускоряются. Индикаторами



температурного режима являются сигналы живой природы. Цветет осина — в бору появились сморчки. Белеет черемуха — ищите подберезовиков. Заколосилась рожь — первый слой белых грибов. Плодоносит осина — время собирать подосиновики. Цветет мелколистная липа — второй слой белых грибов. Хлебоуборка — повторный урожай подберезовиков. Зарозовел лепестками вереск — пора за рыжиками. Овес в восковой спелости — показались опята.

В табл. 3 показано, когда и в каких лесах растут основные виды грибов.

ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Единственная опасность, связанная со сбором и употреблением грибов — это отравление. В первую очередь отравиться можно ядовитыми грибами, в которых содержатся токсины и алкалоиды. Удельный вес этих веществ в грибах зависит от места произрастания и погодных условий. На богатых перегноем землях и при теплой влажной погоде ядовитость грибов усиливается, а на бедных почвах и в засушливое время — уменьшается.

Первые признаки отравления могут проявляться через 20—30 минут (разные виды инкубации, некоторые



виды мухоморов, рядовка тигриная, клитоцибе и др.), а в среднем через 1—2 часа после употребления ядовитых грибов. Симптомы следующие: резкие коликообразные боли в животе, тошнота, слюнотечение, рвота, головокружение, иногда судороги. При отравлении мухоморами — еще сужение зрачков, потоотделение, в тяжелых случаях — бред.

Отравление строчком вызывает боли в животе, жажду, тошноту, понос (иногда с кровью и слизью), общую слабость. Симптомы проявляются позже, чем при употреблении других видов грибов, — через 2—6 часов, иногда через сутки.

Наиболее опасной является бледная поганка, так как отравление ею сказывается через продолжительное время (до 2 суток), когда в организме проходят необратимые органические процессы. Симптомы похожи на симптомы холеры — резкая боль в животе, холодный пот, непрекращающаяся рвота, сильный понос (часто с кровью), жажда, нервные расстройства, судороги, ослабление сердечной деятельности.

Характерным является отравление навозниками, возникающее при употреблении этих грибов с алкоголем. Лицо (кроме кончика носа и ушей), а через некоторое время и большая часть тела становится фиолетово-красной, появляются

ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОИЗРАСТАНИЯ

Лес	Апрель	Май	Июнь
Березовый			Белый гриб * Дубовик
	Сморчок	Подберезовик Подосиновик Сыроежки Сморчок	Подберезовик * Подосиновик * Свинushка Сыроежки
Дубовый	Сморчок	Сморчок	Белый гриб * Дубовик *
Сосновый	Сморчок	Сморчок	Белый гриб * Сыроежки
Осиновый		Подосиновик	Подосиновик *

* Наиболее часто и интенсивно появляющиеся грибы.

ОСНОВНЫХ ВИДОВ ГРИБОВ

Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь
Белый гриб	Белый гриб	Белянка * Белый гриб *	Белянка Белый гриб	
Дубовик	Дубовик	Дубовик	Дубовик	
Грузди	Грузди	Грузди *	Грузди *	
Подберезовик	Подберезовик *	Подберезовик *	Подберезовик	
Подосиновик	Подосиновик	Подосиновик *	Подосиновик	
Свинushка	Свинushка *	Свинushка *	Свинushка	
Сыроежки	Сыроежки	Сыроежки	Сыроежки	Сыроежки
Волнушка	Волнушка *	Волнушка *	Волнушка	Опята *
		Опята	Опята *	
Белый гриб	Белый гриб *	Белый гриб *	Белый гриб	
Дубовик	Дубовик	Дубовик	Дубовик	
Волнушка	Волнушка	Волнушка	Волнушка	
Рыжик	Рыжик *	Белянка	Белянка	
Грузди	Грузди *	Рыжик *	Рыжик	
		Грузди *	Грузди	
		Опята	Опята *	Опята *
Белый гриб	Белый гриб *	Белый гриб *	Белый гриб	
Рыжик	Рыжик *	Рыжик *	Рыжик *	
Маслята *	Маслята	Маслята *	Маслята *	
Моховики	Моховики	Моховики	Моховики	
Сыроежки	Сыроежки	Зеленушка *	Зеленушка *	Зеленушка *
		Серушка *	Серушка *	Серушка *
		Сыроежки	Сыроежки	Сыроежки
		Опята	Опята	Опята *
Подосиновик	Подосиновик *	Подосиновик *	Подосиновик	
Грузди	Грузди	Грузди	Грузди	

ощущение жара, жажда, рвота, понос, учащается пульс. Бывает это примерно через час после употребления навозников.

К сильному расстройству желудочно-кишечной деятельности приводит также употребление в пищу ложнодождевика.

Отравиться можно и сырыми (без предварительного отваривания, слития отвара и промывания) условно-съедобными и даже хорошими ценными съедобными грибами, если употреблять их несвежими (такой же процесс происходит в мясе или рыбе).

Сушка, засол, маринование, тепловая кулинарная обработка не разрушают яда в большинстве ядовитых грибов. Поэтому употребление их может вызвать отравление в любое время года.

При отравлении нужно немедленно вызвать скорую помощь либо отправить пострадавшего в больницу. До прибытия врача больному необходимо оказать первую помощь. Прежде всего очистить желудок и кишечник от пищи. Для этого пострадавшему следует выпить 2—3 стакана подсоленной воды, а затем, механически раздражая пальцем корень языка и глотку, вызвать рвоту. Процедуру нужно повторить несколько раз, потом уложить больного в постель (на живот) и согреть



ноги грелкой. При возбуждении дают понтопон, при расстройстве сердечной деятельности и дыхания — соответствующие лекарства. При отравлении грибами, которые содержат мускарин (иноцибе, клитоцибе, мухоморы), применяют атропин (1—2 г настойки белладонны), дают пить холодный крепкий чай, кофе, молоко или простоквашу, подсоленную воду.

До осмотра врачом не следует употреблять пищу. Категорически противопоказан алкоголь, так как он способствует всасыванию ядовитых веществ.

Остатки грибов, очистки от них необходимо сохранять до прихода врача. Это поможет выяснить причину отравления и принять соответствующие меры.

У отдельных людей проявляется идиосинкразия к грибам. При этом употребление в пищу даже хороших съедобных грибов приводит к отравлению, которое проходит очень бурно (резкие боли в животе, рвота и понос, часто сыпь, вызывающая зуд). Таким людям следует избегать грибной пищи.

При болезнях печени, почек, воспалительных процессах желудка грибы также противопоказаны.

Хорошо изучив отличия ядовитых грибов от съедобных, можно всегда избежать грибных отравлений.

ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Большую опасность, особенно для неопытного грибника, представляют ядовитые и несъедобные грибы. Поэтому мы и начнем с них. В дальнейшем рисунки некоторых таких грибов будут повторены рядом со съедобными, что поможет отличить хорошие грибы от плохих.

Ниже приведены ядовитые и несъедобные грибы, встречающиеся на северо-востоке Украины: губчатые или трубчатые (2 разновидности), пластинчатые (30 разновидностей), сумчатые и гастеромицеты (по одной разновидности).

Наиболее часто встречаются пластинчатые ядовитые грибы: бледная поганка, различные виды иноцибе и мухоморов.

Помните, что приятный запах не является обязательным признаком съедобного гриба (ядовитые и несъедобные могут также иметь хороший запах).

Чтобы предупредить отравление грибами, необходимо уметь отличать съедобные грибы от ядовитых, знать правила сбора, хранения грибов и приготовления блюд из них.

Надо тщательно проверять грибы, собранные детьми.

ГРИБЫ СЕВЕРО- ВОСТОКА УКРАИНЫ

САТАНИНСКИЙ ГРИБ [ядовитый]

Boletus satanas
[рис. 1]

Общее описание. Редко встречающийся трубчатый гриб. Шляпка. Диаметр 5—25 см, выпуклая, грязно-белая, серая, оливково-серая. Кожица не снимается.

Губчатый слой желтый, позднее кроваво-красный (отличительная особенность), с возрастом красно-оливковый, от прикосновения синее.

Ножка. Высота — 17, диаметр 3—5 см, плотная, желто-красная с темно-красной сеткой (отличительная особенность).

Мякоть беловатая, сверху ножки желтоватая, при разрезании краснеет (отличительная особенность), затем синее.

Вкус и запах. Безвкусный, с приятным запахом (отличительная особенность).

Где и когда растет. В лиственных лесах. На северо-востоке Украины редко. Июнь — сентябрь.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ [несъедобный]

Boletus felleus
[рис. 1]

Общее описание. Очень похожий на белый гриб, от которого легко отличается горьким вкусом мякоти (достаточно лизнуть) и наличием черной сетки на ножке.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, выпуклая, буро- или оливково-коричневая.

Губчатый слой белый, потом розоватый, грязно-розовый, позднее розово-коричневый.

Ножка. Высота 5—15, диаметр 2—5 см, плотная, желтовато-коричневая с четкой черной сеткой.

Мякоть белая, при разрезании розовеет.

Вкус и запах. Горький, с приятным запахом.

Где и когда растет. В хвойных лесах. Июнь — октябрь.

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ
[ядовитый]

Gyromitra esculenta [рис. 1]

Общее описание. Этот сумчатый гриб раньше считали условно-съедобным, то есть разрешали употреблять в пищу после предварительного вываривания и слива отвара. По последним данным он все же является ядовитым. Похож на сморчок обыкновенный.

Шляпка угловато-округлая, извилистая, рыжеватая, каштаново-коричневая, общая полость с ножкою.

Ножка короткая, белая, пустотелая, сухая.

Мякоть белая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В сосновых и смешанных лесах, на полянах, вдоль канав, дорог. Апрель — май.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА, МУХОМОР ЗЕЛЕНый
[смертельно ядовитый гриб]

Amanita phalloides [рис. 2]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 4—10 см, немного выпуклая, бледно- или оливково-зеленая, изредка оливково-коричневая, шелковистая, иногда с остатками покрывала в виде белых лоскутьев.

Пластинки белые, широкие, не прикрепленные к ножке.

Ножка. Высота 5—10, диаметр 1—2 см, белая с муаровым зеленоватым рисунком, внизу клубневидная с пленчатым кольцом (отличительная особенность) и пустотой. В верхней части ножки — бахромчатое кольцо.

Мякоть белая.

Вкус и запах. Сладковатый, вначале без особого запаха, потом с неприятным запахом.

Где и когда растет. В лиственных, смешанных, хвойных лесах, около дубов, буков. Июль — октябрь.

Особые замечания. У этого гриба ядовиты даже споры. Достаточно съесть один гриб, чтобы отравиться. Никакая обработка его не обезвреживает.



Рис. 1. 1, 2, 3 — сатанинский гриб (ядовитый); 4, 5 — желчный гриб (несъедобный); 6, 7 — строчок обыкновенный (ядовитый).

МУХОМОР БЕЛЫЙ, ВОНЮЧИЙ [смертельно ядовитый гриб]

Amanita virosa [рис. 2]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 3—10 см, немного выпуклая, белая, с возрастом желтоватая.

Пластинки белые, свободные.

Ножка. Высота 5—10, диаметр 1—1,5 см, клубневидная с мешковидным влагалищем, у молодых грибов сплошная, у старых — полая.

Мякоть белая.

Вкус и запах. Безвкусный, с неприятным запахом.

Где и когда растет. В хвойных и смешанных лесах, среди мхов, на песчаных почвах. Июль — октябрь.

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ [ядовитый гриб]

Amanita mappa [рис. 2]

Общее описание. Пластинчатый гриб, напоминающий поганку.

Шляпка 4—8 см, белая, бледно-желтая, иногда с зеленоватым оттенком и белыми хлопьями.

Пластинки белые, слегка зеленоватые.

Ножка. Высота 7—10, диаметр 1—1,5 см, белая или желтоватая, внизу клубневидная с приросшим влагалищем, посредине с пленчатым кольцом.

Мякоть белая.

Вкус и запах. По вкусу напоминает редьку, запах неприятный.

Где и когда растет. В хвойных и лиственных лесах. Июль — октябрь.

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ [ядовитый гриб]

Amanita pantherina [рис. 3]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, выпуклая, серо-коричневая, сероватая, серо- или зеленовато-бурая с белыми хлопьями.

Пластинки белые.

Ножка гладкая, у основания утолщенная с остатками влагалищной оболочки. Высота 5—10, диаметр 0,5—1,5 см.

Мякоть белая, водянистая.

Вкус и запах. Сладковатый, не очень приятный запах.

Где и когда растет. В лиственных и смешанных лесах. Июль — октябрь.



Рис. 2. 1, 2, 3 — бледная поганка, мухомор зеленый (смертельно ядовитый); 4 — мухомор белый вонючий (смертельно ядовитый); 5 — мухомор поганковидный (ядовитый).

МУХОМОР КРАСНЫЙ

[ядовитый гриб]

Amanita muscaria [рис. 3]

Общее описание. Очень красивый и приметный пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 8—20 см, сначала выпуклая, затем плоская, ярко-красного цвета, часто с различными оттенками и белыми хлопьями, которые после дождя могут исчезать.

Пластинки белые, частые.

Ножка. Высота 5—18, диаметр 1—4 см, белая, гладкая, пустотелая, у основания клубневидное утолщение с белым широким кольцом и остатками пленки.

Мякоть белая, на периферии шляпки — желтоватая.

Вкус и запах. Без особого вкуса и запаха.

Где и когда растет. В хвойных, лиственных лесах, часто группами. Июль — ноябрь.

ГРИБ-ЗОНТИК, КИРПИЧНО-СЕРО-КРАСНЫЙ

[смертельно ядовитый]

Lepiota helveola [рис. 3]

Общее описание. Очень опасный пластинчатый гриб, небольшого размера.

Шляпка. Диаметр 2—4 см, тонкая, выпуклая или плоская, грязно-серовато-розовая, кирпично-серо-красная, серовато-розово-коричневая, красновато-коричневая с мелкими темными чешуйками.

Пластинки редкие, широкие, белые, потом желтовато-белые.

Ножка. Высота 2—5, диаметр 0,3—1 см, пустотелая, цвета шляпки или светлее, чешуйчатая с узеньким пластинчатым белым кольцом, которое потом исчезает.

Мякоть белая, при разрезании постепенно краснеет на периферии.

Вкус и запах. Без особого вкуса и запаха.

Где и когда растет. На открытых травянистых местах, полянах, в парках, вдоль дорог. Июль — октябрь.



Рис. 3. 1, 2 — мухомор пантерный (ядовитый); 3 — мухомор красный (ядовитый); 4 — гриб-зонтик, кирпично-серо-красный (смертельно ядовитый).

ИНОЦИБЕ ПАТУЙЯРА

[ядовитый гриб]

Inocybe patouillardi [рис. 4]

Общее описание. Очень опасный пластинчатый гриб, который иногда можно спутать с шампиньоном или колпаком.

Шляпка. Диаметр 2—9 см, плотная, тупоконусовидная, потом плоская с горбом в центре, сначала белая, кремоватая, затем красновато-соломенно-желтая, красновато-коричневая, с возрастом — радиально-трещиноватая.

Пластинки красновато-белые, оливково- или желто-коричневые.

Ножка. Высота 2—8, диаметр 0,5—2 см, цвета шляпки, местами красноватая.

Мякоть белая, при разрезании чуть краснеет только в ножке.

Вкус и запах. Неприятный, с хорошим запахом.

Где и когда растет. В лиственных лесах, парках, около дуба и липы. Май — август.

ИНОЦИБЕ ЗВЕЗДНОСПОРОВЫЙ

[ядовитый гриб]

Inocybe asterospora [рис. 4]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 3—8 см, конусовидная, желтоватая, позднее рыжевато-красноватая, часто радиально-трещиноватая.

Пластинки беловатые, сероватые, с возрастом — серовато-коричневые.

Ножка. Высота 3—7, диаметр 0,5—1 см, плотная, внизу с окантованным клубневидным утолщением,верху беловатая, ниже коричневатая, красноватая.

Мякоть белая, в ножке рыжеватая.

Вкус и запах неприятные.

Где и когда растет. В дубовых и хвойных лесах. Июль — август.



Рис. 4. 1, 2 — иноцибе Патуйяра (ядовитый); 3, 4 — иноцибе звездноспоровый (ядовитый); 5, 6 — иноцибе изменчивый (ядовитый); 7, 8, — иноцибе обыкновенный (ядовитый).

ИНОЦИБЕ ИЗМЕНЧИВЫЙ [ядовитый гриб]

Inocybe fastigiata [рис. 4]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 2—8 см, плотная, тупоконусовидная с горбом, желто- или соломенно-желтая, рыжевато-охристая, трещиноватая.

Пластинки узкие, желтоватые, оливково-коричневатые.

Ножка. Высота 3—10, диаметр 0,4—1 см, плотная, беловатая.

Мякоть беловатая.

Вкус и запах неприятные.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах. Июнь — октябрь.

ИНОЦИБЕ ОБЫКНОВЕННЫЙ [ядовитый гриб]

Inocybe geophylla [рис. 4]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 2—5 см, конусовидная с горбом, беловатая, рыжеватая, меловатая.

Пластинки беловатые, бежевые.

Ножка. Высота 3—6, диаметр 0,3—0,7 см, белая, лиловатая.

Мякоть белая.

Вкус и запах неприятные.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах. Большими группами. Июль — ноябрь.

РЯДОВКА ТИГРИНАЯ [ядовитый гриб]

Tricholoma pardinum [рис. 5]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 3—15 см, плотная, тупоконусовидная, сизо-серая с крупными темными, серыми или коричневыми чешуйками.

Пластинки желтовато- или зеленовато-белые, оливково-серые.

Ножка. Высота 3—10, диаметр 1,6—4 см, плотная, беловатая, книзу рыжеватая.

Мякоть белая, под кожицей шляпки серая, внизу в ножке рыжеватая.

Вкус и запах. Сладковатый, с запахом муки.

Где и когда растет. В сосновых, дубовых, буковых лесах группами. Август — октябрь.



Рис. 5. 1, 2—рядовка тигриная (ядовитый); 3, 4—клитоцибе красноватый (ядовитый); 5—клитоцибе восковой (ядовитый); 6, 7—клитоцибе беловатый (ядовитый).

КЛИТОЦИБЕ КРАСНОВАТЫЙ [ядовитый гриб]

Clitocybe rivulosa [рис. 5]

Общее описание. Часто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 2—6 см, плоская с тонким краем, сначала белая с концентрическими кремовыми или рыжеватыми зонами, затем в центре красновато-рыжая или красновато-коричневая.

Пластинки переходят на ножку, белые, грязно-красновато-белые, потом желтоватые.

Ножка. Высота 1,5—4, диаметр 0,3—0,7 см, согнутая, сверху лиловатая, внизу красно-коричневая.

Мякоть белая, плотная.

Вкус и запах. Без особого вкуса, со слабым приятным запахом.

Где и когда растет. В хвойных и лиственных лесах, на опушках, травянистых местах, лугах, пастбищах, группами. Июль — октябрь.

КЛИТОЦИБЕ ВОСКОВОЙ [ядовитый гриб]

Clitocybe cerussata [рис. 5]

Общее описание. Часто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 2—8 см, плоская, матово-белая, серовато-желто-белая.

Пластинки белые, кремовые, немного переходят на ножку.

Ножка. Высота 3—6, диаметр 0,4—1,2 см, плотная, пружинистая, белая, с возрастом грязно-желтая.

Мякоть белая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В хвойных, лиственных лесах, большими группами. Август — октябрь.

КЛИТОЦИБЕ БЕЛОВАТЫЙ [ядовитый гриб]

Clitocybe dealbata [рис. 5]

Общее описание. Небольшой пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 1,5—6 см, плоская, белая, желтовато- или коричневатобелая.

Пластинки цвета шляпки, немного переходят на ножку.

Ножка. Высота 2—4, диаметр 0,3—0,6 см, плотная, беловатая.

Мякоть белая, плотная.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В лесах, травянистых местах, около верб, на полях, лугах, пастбищах, группами. Сентябрь — ноябрь.

ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ

[ядовитый гриб]

Cortinarius orellanus

[рис. 6]

Общее описание. Плотный пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 3—8 см, тупоконусовидная с тупым горбом в центре и опущенным трещиноватым краем, оранжево-рыжая, кирпично-коричневая, в центре темнее.

Пластинки редкие, оранжевые, красновато-рыжие.

Ножка. Высота 3—9, диаметр 0,4—1,5 см, к основанию немного сужается и переходит в корневидный вырост, золотисто-желтая, книзу рыже-коричневая.

Мякоть в шляпке красновато-коричневая, в ножке желтая.

Вкус и запах. Без особого вкуса, пахнет редькой.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах. Сентябрь — октябрь.

Особые замечания. Раствор соды окрашивает шляпку и ножку в черный цвет.

ОПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ, ЛОЖНЫЙ

[ядовитый гриб]

Hypholoma fasciculare

[рис. 6]

Общее описание. Небольшой пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 1,5—7 см, тонкомясистая, вначале выпуклая, затем более плоская, зеленовато- или серно-желтая, в центре с краснотой.

Пластинки узкие, густые, вначале желтые, потом буровато- или коричнево-зеленые.

Ножка. Высота 5—10, диаметр 0,4—0,6 см, серно-желтая, изогнутая, полая, кольцо исчезает или еле заметно.

Мякоть серно-желтая.

Вкус и запах. Горький, с неприятным запахом.

Где и когда растет. На пнях, засохших деревьях, гнилой древесине, группами. Апрель — октябрь.

ЛОЖНЫЙ ОПЕНОК, КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ

[ядовитый гриб]

Hypholoma sublateritium [рис. 6]

Общее описание. Часто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 4—12 см, плотномясистая, колокольчатая, потом более округлая, кирпично-красная, желтоватая к краю.

Пластинки широкие, сероватые, зеленовато-оливковые, оливково-коричневые с пурпурным оттенком.

Ножка. Высота 8—12, диаметр 0,8—1,2 см, с корневидным выростом, желтоватая, внизу коричневая, с возрастом полая.

Мякоть в шляпке кремовая, желтая, в нижней части ножки — желто- или оранжево-коричневая.

Вкус и запах. Горький, без особого запаха.

Где и когда растет. На старых пнях, гнилой древесине, большими группами. Сентябрь — ноябрь.

ГЕБЕЛОМА КЛЕЙКАЯ

[ядовитый гриб]

Hebeloma crustuliniforme [рис. 7]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 4—15 см, выпуклая, потом более плоская, серовато-желтая или серовато-коричневая, цвета песка, голая, клейкая, блестящая.

Пластинки рыжевато-коричневые, при подсыхании пятнистые.

Ножка. Высота 3—15, диаметр 0,8—2,5 см, около основания с утолщением до 4 см, с возрастом пустотелая, беловатая, потом желтоватая.

Мякоть белая, с возрастом — кремовая.

Вкус и запах. Горьковатый, с запахом редьки.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах, группами. Август — ноябрь.

Особые замечания. По мнению отдельных авторов — это условно-съедобный гриб.



Рис. 6. 1, 2 — паутинник оранжево-красный (ядовитый); 3 — опенок серно-желтый ложный (ядовитый); 4 — ложный опенок, кирпично-красный (ядовитый).

ШАМПИНЬОН ТЕМНОЧЕШУЙЧАТЫЙ

[ядовитый гриб]

Agaricus meleagris [рис. 7]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, мясистая, выпуклая, колокольчатая, серая, коричнево-серая, густо-темночешуйчатая, в центре темнее. Пластинки широкие, редкие, беловатые, затем лиловато-розовые и темно-коричневые.

Ножка. Высота 6—12, диаметр 1—1,5 см, внизу с клубневидным утолщением, пустотелая, белая, с возрастом желтая с широким белым кольцом. От прикосновения желтеет, потом коричневеет.

Мякоть белая, внизу в ножке желтоватая, при разрезании желтеет, затем коричневеет.

Вкус и запах неприятные.

Где и когда растет. В лесопосадках, на влажных почвах, группами. Июль — сентябрь.

ШАМПИНЬОН РЫЖЕЮЩИЙ

[ядовитый гриб]

Agaricus xanthodermus [рис. 7]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка белая, грязно-белая, от прикосновения желтеет. Диаметр 5—10 см, выпуклая, к краю чешуйчатая, часто трещиноватая, при подсыхании коричневато- или буровато-серая с беловатыми пятнами.

Пластинки розовые, с возрастом коричневые.

Ножка. Высота 5—8, диаметр 1—3 см, пустотелая, цвета шляпки, у основания желтее с нестойким желтоватым кольцом.

Мякоть белая, грязно-белая, у основания ножки желтоватая, при разрезании желтеет и оранжевеет. У суховатых грибов — сероватая с легким фиолетовым оттенком.

Вкус и запах. Неприятный, с запахом карболки.

Где и когда растет. В лесопосадках, садах, парках, на лугах. Июль — октябрь.



Рис. 7. 1, 2 — гебеломы клейкая (ядовитый); 3, 4, 5 — шампиньоны темночешуйчатый (ядовитый); 6 — шампиньон рыжеющий (ядовитый).

РЯДОВКА СЕРАЯ

[несъедобный гриб]

Tricholoma saponaceum [рис. 8]

Общее описание. Часто встречающийся пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 4—9 см, конусовидная или выпукло-посадка, немного крученая, сероватая, оливково-серая, рыжевато-коричнево-серая.

Пластинки желтовато- или зеленовато-белые, иногда белые, с возрастом рыжеют.

Ножка. Высота 5—12, диаметр 1—3 см, плотная, белая, потом темно-серая.

Мякоть белая, внизу в ножке красноватая, при разрезании слегка краснеет.

Вкус и запах. Горьковатый, с запахом мыла.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах. Сентябрь — октябрь.

РЯДОВКА КОРИЧНЕВАЯ

[несъедобный гриб]

Tricholoma imbricatum [рис. 8]

Общее описание. Часто встречающийся пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 4—10 см, выпуклая, потом плоско-распростертая, иногда вогнутая, с горбом, буро-коричневая, к краю волокнисто-крупночешуйчатая.

Пластинки широкие, беловатые, потом красновато-коричневые, темнопятнистые.

Ножка. Высота 7—13, диаметр 1—2,5 см, плотная, иногда с небольшой пустотой, белая.

Мякоть белая, плотная.

Вкус и запах. Горьковатый, иногда сладковатый, с запахом муки.

Где и когда растет. В сосновых и смешанных (с сосною) лесах, группами. Сентябрь — ноябрь.

Особые замечания. Некоторые специалисты считают этот гриб условно-съедобным.



Рис. 8. 1 — рядовка серая (несъедобный); 2, 3, 4 — рядовка коричневая (несъедобный); 5 — чешуйчатка сухая (несъедобный).

ЧЕШУИЧАТКА СУХАЯ

[несъедобный гриб]

Pholiota squarrosa [рис. 8]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 3—12 см, плотная, мясистая, выпуклая с загнутым краем, ржаво-рыжая, коричнево-чешуйчатая.

Пластинки узкие, густые, оливковые, оливково-коричневые.

Ножка. Высота 5—12, диаметр 0,7—3 см, плотная с узким кольцом и желтизной около него, ниже — цвета шляпки, чешуйчатая.

Мякоть желтая, в ножке темнее, плотная.

Вкус и запах неприятные.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах, на пнях, гнилой древесине, группами. Июль — октябрь.

ЛОЖНАЯ ЛИСИЧКА

[несъедобный гриб]

Clitocybe aurantiaca [рис. 9.]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб, похожий на настоящую лисичку.

Шляпка. Диаметр 3—6 см, толстомясистая, крученая, во меньше, чем у настоящей лисички, желтая, лимонно- или оранжево-желтая, буро-оливковая.

Пластинки цвета шляпки, низко опускаются на ножку, густые, от прикосновения буреют.

Ножка. Высота 2—6, диаметр 0,6—1,2 см, цвета шляпки, у основания черновата.

Мякоть желтая, в ножке красновато-желтая, мягкая.

Вкус и запах. Без особого вкуса и запаха.

Где и когда растет. На трухлявых пнях сосны, среди сосен на мхах, изредка в лиственных лесах. Сентябрь — октябрь.



Рис. 9. 1 — ложная лисичка (несъедобный); 2—7 — сыроежки несъедобные: 2 — охряно-желтая, 3 — гребенчатая, 4 — пурпурно-коричневая, 5 — темно-фиолетовая, 6 — кроваво-красная, 7 — рвотная; 8, 9 — ложнодождевик (ядовитый).

СЫРОЕЖКИ НЕСЪЕДОБНЫЕ

[рис. 9]

Общее описание. К несъедобным сыроежкам, встречающимся в лесах северо-востока Украины, относятся охряно-желтая (*Russula ochroleuca*), гребенчатая (*Russula pectinata*), пурпурно-коричневая (*Russula badia*), темно-фиолетовая (*Russula sardonia*), кроваво-красная (*Russula sanguinea*), рвотная (*Russula emetica*). Пластинчатые грибы.

Шляпка. Диаметр 4—10 см, плоско-выпуклая, цвет — по названию: у гребенчатой — буровато-коричневый, у рвотной — розово-или кирпично-красный.

Пластинки беловатые, потом желтоватые, у рвотной — кремовые.

Ножка невысокая, часто пустотелая.

Мякоть беловатая, желтоватая, сереет, у темно-фиолетовой сыроежки — при разрезании оранжевая.

Вкус и запах. Едкий, запах неприятный.

Где и когда растут. В хвойных и лиственных лесах (преимущественно в сосне). Июль — октябрь.

ЛОЖНОДОЖДЕВИК

[ядовитый гриб]

Scleroderma aurantium

[рис. 9]

Общее описание. Часто встречающийся гриб — гастеромицет.

Плодовое тело приплюснуто-круглое, диаметр 2—6 см, рыжевато-сери-коричневое, гороховое, слегка чешуйчатое, плотное. В середине беловато-серое, с возрастом оливково-коричневое с светлыми прожилками.

Вкус и запах неприятные.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах, на полянах, вдоль дорог. Апрель — ноябрь.

СЪЕДОБНЫЕ

И УСЛОВНО-СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

К съедобным отнесены грибы, которые перед их приготовлением или заготовкой впрок не требуют дополнительных мер по обработке.

Условно-съедобные грибы требуют предварительного отваривания (в течение 15—20 минут со слитием отвара) или вымачивания, с неоднократной заменой воды.

Характерным признаком губчатых грибов является пористый гименофорный слой: нижняя часть шляпки имеет округлые или угловато-округлые поры.

Нижняя сторона шляпки пластинчатых грибов состоит из тонких пластинок.

У афиллофоральных грибов спороносный шар размещается не только на нижней части шляпки, но и на стенках трубочек, на шиповидных выростах или на пластинчатых складках.

Спороносный слой сумчатых грибов расположен на наружной поверхности сморщенных шляпок либо внутри шаровидных подземных плодовых тел.

Гастеромицеты характеризуются замкнутыми плодовыми телами, внутреннее содержимое которых из губки превращается в споровый порошок.

БЕЛЫЙ ГРИБ, БОРОВИК [съедобный, 1 категории]

Boletus edulis [рис. 10]

Общее описание. Очень хороший, распространенный губчатый (трубчатый) гриб.

Шляпка мясистая, у молодых грибов — светлая, позже — каштаново- или темно-бурая, красновато-коричневая. Гладкая и сухая. Кожица не снимается. Диаметр 5—20 см. Округлая, выпуклая.

Губчатый слой мелкопористый, плотный. У молодых грибов — белый, позже желтоватый, зеленоватый.

Ножка короткая, толстая, плотная, немного волокнистая, грязно-белая, сероватая, в верхней части с тонкой белой сеткой. Высота 4—20, диаметр 2—6 см.

Мякоть белая, крепкая, цвет при разрезании не меняется. В старых грибах — рыхлая.

Вкус и запах. Чуть сладковатый, с приятным запахом.

Где и когда растет. В хвойных и лиственных лесах. Преимущественно под сосною, елью, дубом, березой. Реже — под грабом, лиственницей. На умеренно влажной, богатой перегноем почве. Летние грибы более рыхлые, чем осенние. Любят свою «компанию» и редко растут поодиночке. Июнь — сентябрь, при теплом «бабьем» лете — и в октябре.

Особые замечания. Сходство с белым имеет несъедобный желчный гриб, у которого достаточно лизнуть губчатый слой, чтобы убедиться, что он горчит, а также боровик несъедобный. Единственный ядовитый гриб, отдаленно напоминающий белый — сатанинский, у него красноватый губчатый слой, мякоть на изломе краснеет, а затем лиловет.

БОРОВИК ЖЕЛТЕЮЩИЙ [съедобный гриб, 1 категории]

Boletus impolitus [рис. 10]

Общее описание. Губчатый гриб, встречается реже, чем белый.

Шляпка более желтоватая, чем у белого гриба.

Губчатый слой желтоватый, со временем оливковый.

Ножка светло-, лимонно- или грязно-желтая, к основанию иногда коричневато-красная. Более тонкая и высокая, чем у белого гриба. Высота 5—20, диаметр 2—4 см.

Мякоть желтоватая. Цвет при разрезании не меняется.

Вкус и запах. Приятный, с запахом карболки.

Где и когда растет. В лиственных и смешанных лесах, чаще под дубом. Июль — сентябрь.

Особые замечания. Те же, что и для белого гриба.



Рис. 10. 1, 2, 3 — белый гриб, боровик; 4 — боровик желтеющий; 5 — желчный гриб (несъедобный); 6 — боровик несъедобный; 7 — сатанинский гриб (ядовитый).

БОРОВИК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ, СИНЕЮЩИЙ

[съедобный гриб, 1 категории]

Boletus appendiculatus [рис. 11]

Общее описание. Губчатый гриб, встречается реже, чем белый.

Шляпка красновато-желтоватая, коричневая. При прикосновении рыжеет. Диаметр 3—12 см.

Губчатый слой желтый, при прикосновении синеет.

Ножка желтоватая, затем красноватая со светлой желтой сеткой.

Мякоть желтоватая, у основания ножки красноватая. При разрезании синеет.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растёт. В дубовых, буковых, грабовых лесах. Июль — сентябрь.

Особые замечания. Те же, что и для белого гриба.

БОРОВИК КОРОЛЕВСКИЙ, КЕСАРЕВ ГРИБ

[съедобный, 1 категории]

Boletus regius [рис. 11]

Общее описание. Нечасто встречающийся губчатый, очень вкусный гриб.

Шляпка красноватая, буроватая, коричневато-красная. Диаметр 5—10 см. Шкурка не снимается.

Губчатый слой желтый, апельсиновый, лимонный.

Ножка лимонно-желтая, охряно-желтая со светлой сеткой. Высота 5—10, диаметр 2—5 см.

Мякоть лимонно-желтая, под кожицей шляпки — красноватая. При разрезании цвет не меняется.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растёт. В лиственных, преимущественно буковых лесах. Июль — сентябрь.

Особые замечания. Сверху может быть похож на красного мухомора, но без бородавок.



Рис. 11. 1, 2 — боровик желто-коричневый, синеющий; 3 — боровик королевский, кесарев гриб; 4 — польский гриб.

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ
[съедобный, 2 категории]
Boletus badius [рис. 11]

Общее описание. Не очень большой губчатый гриб. Шляпка выпуклая, темно-коричневая различных оттенков. Кожица не снимается. Диаметр 4—10 см.

Губчатый слой беловатый у молодого гриба, затем желтовато-зеленоватый, оливково-желтый. При прикосновении синеовато-зеленоватый, затем коричневатый.

Ножка. Высота 4—10, диаметр 1—3 см, цвета шляпки или чуть светлее, с небольшой волокнистостью, при прикосновении синее, зеленеет.

Мякоть белая или зеленоватая, под кожицей шляпки чуть темнее. При разрезании чуть синее.

Вкус и запах. Без особого вкуса, с очень слабым приятным запахом.

Где и когда растет. В сосновых и смешанных (с сосною) лесах. Август — октябрь.

ДУБОВИК, СИНЯК
[условно-съедобный гриб, 2 категории]
Boletus luridus [рис. 12]

Общее описание. Часто встречающийся губчатый гриб. Шляпка коричневато-оливково- или темно-бурая, иногда желтоватая, к краю красноватая, напоминает шляпку белого гриба. Имеет бархатистый вид, при прикосновении синее. Кожица не снимается. Диаметр 5—20 см.

Губчатый слой охристо-красноватый, с возрастом — оранжево-красноватый, пурпурно-оливковый. При прикосновении синее.

Ножка толстая, мясистая. Высота 7—12, диаметр 2—6 см. Вверху желтая, внизу красноватая с такой же сеткой на желтом фоне.

Мякоть желтоватая, лимонная, внизу в ножке — красноватая. При разрезании быстро синее, в дальнейшем немного зеленеет.

Вкус и запах слабые, приятные.

Где и когда растет. В лиственных и смешанных лесах. Грибокорень с дубами, старыми березами и вековыми липами. Июнь — октябрь.

Особые замечания. Не путать с сатанинским грибом.



Рис. 12. 1, 2 — дубовик, синяк; 3, 4 — синяк; 5 — сатанинский гриб (ядовитый).

СИНЯК [условно-съедобный гриб, 2 категории]

Boletus erythropus [рис. 12]

Общее описание. Губчатый, похожий на белый, часто встречающийся гриб.

Шляпка темно- или буро-коричневая, иногда с оранжевым оттенком. Кожица не снимается.

Губчатый слой желтоватый, оранжево-красноватый, с возрастом — оливково-пурпурный. При прикосновении синеет.

Ножка плотная, желто-красная, рыжеватая, зернистая.

Мякоть желтая, при разрезании быстро синеет.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В хвойных и лиственных лесах. Май — октябрь.

Особые замечания. Не путать с сатанинским грибом.

МАСЛЕНОК НАСТОЯЩИЙ [съедобный гриб, 2 категории]

Boletus luteus [рис. 13]

Общее описание. Наиболее распространенный хороший губчатый гриб, небольших размеров.

Шляпка выпуклая, каштановая, желтовато-коричневая, бурая, голая, клейкая, особенно в сырую погоду. Диаметр 3—10 см. Блестит, как смазанная маслом. Кожица легко снимается.

Губчатый слой плотный, желтоватого цвета. Легко отделяется от мякоти, особенно у старых грибов.

Ножка плотная, сначала беловатая, потом желтовато-коричневая. В молодом возрасте нижняя сторона шляпки закрыта тонкой белой пленкой, которая со временем разрывается, ее остатки в виде кольца видны на верхней части ножки. У старых маслят это кольцо мало заметно, так как пленка засыхает и становится более темной.

Мякоть водянистая, беловатая, с возрастом желтоватая, под кожицей чуть темнее. На изломе не темнеет.

Вкус и запах. Приятный грибной. Чуть пахнет яблоком.

Где и когда растет. В сосновых лесах, на песчаных почвах. Преимущественно в молодых хвойных порослях и в новых посадках. На мшистых полянках, опушках, у дорог, на пригорках. Под густыми опущенными ветками. На местах пожарищ, костров. Любит солнце. После теплого дождя масленки особенно урожайны. Как правило, растут стадами. Июль — октябрь.

Особые замечания. Спутать масленок с каким-либо несъедобным или ядовитым грибом трудно. Очень отдаленное сходство имеет с ним перечный гриб, несъедобный из-за горького вкуса.



Рис. 13. 1, 2, 3 — масленок настоящий; 4, 5 — масленок зернистый; 6, 7, 8 — перечный гриб (несъедобный).

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ
[съедобный гриб, 2 категории]
Boletus granulatus [рис. 13]

Общее описание. То же, что и для масленка настоящего.
Шляпка такая же, как у масленка настоящего.
Губчатый слой. Чуть более выраженная зернистая структура.
Ножка такая же, как у настоящего масленка, но без кольца.
Особые замечания. Кроме лесов встречается на больших полянах, у дорог.

ПОДБЕРЕЗОВИК, БЕРЕЗОВИК, ОБАБОК
[съедобный гриб, 2 категории]
Boletus scaber [рис. 14]

Общее описание. Один из ближайших родственников белого гриба, вкусный и питательный. Ранний. Существует несколько разновидностей.

Шляпка выпуклая, серовато-бурая, во влажных лесах — оливковая, на сухих местах — черно-бурая. Тонкая кожица. Диаметр 5—15 см.

Губчатый слой сероватый, буровато-серый.

Ножка мясистая, высокая, беловатая, темно-волокнисто-чешуйчатая. Высота 4—20, диаметр 0,5—3 см.

Мякоть белая. Как правило, на изломе цвета не меняет. Тонконогий серый березовик на изломе коричневеет, серый пятнистый болотный — розовеет, с черно-бурой шляпкой — слегка синееет. Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В березовых и смешанных (с березою) лесах. На опушках, полянках, обочинах дорог. Не под самым деревом, а несколько поодаль. Любит свет. Май — октябрь.

Особые замечания. Подберезовик трудно спутать с каким-нибудь несъедобным грибом. Очень отдаленно его напоминает желчный гриб.



Рис. 14. 1, 2, 3 — подберезовик; 4, 5 — подосиновик.

ПОДОСИНОВИК, ОСИНОВИК [съедобный гриб, 2 категории]

Boletus versipellis [рис. 14]

Общее описание. Похож на подберезовик гриб, но с более красной шапочкой. Губчатый, самый быстрорастущий.

Шапка мясистая, выпуклая, в основном красная, буро-красная, иногда оранжевая, под березами и в сосновых лесах — желтовато-бурая. Шкурка не снимается. Диаметр 4—15 см.

Губчатый слой сероватый, с округлыми порами.

Ножка мясистая, беловатая, в темных чешуйках. Высота 8—20, диаметр 1,5—4,5 см.

Мякоть белая. При разрезании розовеет, затем становится темно-синей и даже чернеет.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. Под осинами. В лиственном мелко-лесье, а в засушливое лето — в сырых тенистых, высокоствольных осинниках. В тополях осиновик — серый, в сырых борах — белый, под березами — с желто-бурой шляпкой. Красные осиновики произрастают на прокошенных полянах, по лесным дорогам стадами, в смешанных лесах — поодиночке. Май — октябрь.

Особые замечания. Немного похож на условно-съедобный гриб — синяк.

МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ, РЕШЕТЧАТЫЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Boletus subtomentosus [рис. 15]

Общее описание. Небольшой губчатый гриб, не очень часто встречающийся.

Шляпка сероватая, оливково-бурая или желтовато-оливковая, бархатистая, иногда с мелкими трещинками. Кожица не снимается, у молодых грибов слегка выпуклая, у старых — более плоская. Диаметр 3—10 см.

Губчатый слой желтый, с возрастом — зеленовато-желтый или коричневатый, с крупными порами. От прикосновения слегка синеет.

Ножка тонкая, желтая, ржаво-коричневая, волокнистая. Высота 5—10, диаметр 1—2 см.

Мякоть желтовато-синеватая. При разрезании на некоторое время слегка синеет.

Вкус и запах слабые, приятные.

Где и когда растет. В хвойных и лиственных лесах, на опушках, обочинах дорог, на песчаных грунтах. Июль — октябрь.

Особые замечания. Из несъедобных на моховик зеленый наиболее похожий перечный гриб.



Рис. 15. 1, 2 — моховик зеленый, решетчатый; 3, 4 — моховик трещиноватый; 5, 6 — моховик желто-бурый; 7 — перечный гриб (несъедобный).

МОХОВИК ТРЕЩИНОВАТЫЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Boletus chrysenteron [рис. 15]

Общее описание. Небольшой, часто встречающийся губчатый гриб.

Шляпка такая же, как у зеленого моховика, но с глубокими трещинками, через которые видно беловатую или красноватую мякоть.

Губчатый слой такой же, как у зеленого моховика, от прикосновения принимает зеленовато-синий оттенок.

Ножка часто согнутая, местами красноватая, от прикосновения синеет.

Мякоть беловатая, желтоватая, под кожицей и у основания ножки красноватая. На изломе синеет, затем краснеет.

Где и когда растет. Там же и в те же сроки, что и моховик зеленый.

МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ, БОЛОТОВИК

[съедобный гриб, 3 категории]

Boletus variegatus [рис. 15]

Общее описание. Небольшой, часто встречающийся губчатый гриб.

Шляпка сероватая, грязно- или охряно-желтая, коричневая, чешуйчатая с неотделяющейся кожицей. Диаметр 3—10 см.

Губчатый слой желтый, оранжевый с зеленоватым и оливковым оттенком. При прикосновении синеет, затем коричневеет.

Ножка. Высота 4—8, диаметр 1—4 см, бледно-желтая с бурыми оттенком.

Мякоть желтоватая или бледно-оранжевого цвета, около основания ножки коричневая. При разрезании становится синевато-зеленоватой.

Вкус и запах. Без особого вкуса и запаха.

Где и как растет. Преимущественно на песчаной мшистой почве влажных сосновых боров. В дождливое ненастье — на пригорках. Июль — октябрь.

Особые замечания. Из несъедобных на желто-бурого моховика наиболее похожий перечный гриб.

МОХОВИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Boletus versicolor [рис. 16]

Общее описание. Мелкий губчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 3—8 см, вишневая, пурпурная, оливково-вишневая, часто с трещинами, через которые видна желтая мякоть. Кожица не снимается.

Губчатый слой желтый, оливковый, при прикосновении зеленеет.

Ножка желтовато-вишневая, волокнисто-зернистая.

Мякоть желтая, при разрезании сверху ножки зеленеет, внизу — краснеет.

Вкус и запах. Без особого вкуса и запаха.

Где и когда растет. В лиственных и смешанных лесах. Июль — октябрь.

КОЗЛЯК

[съедобный гриб, 3 категории]

Boletus bovinas [рис. 16]

Общее описание. Не очень большой, часто встречающийся губчатый гриб.

Шляпка у молодых грибов выпуклая, у старых — плоская, светлая, желтая или буро-желтого цвета, к краю светлее. Нижняя поверхность ее рыхлая, слегка набегающая на ножку. Диаметр 5—7 см. Кожица снимается по краю.

Губчатый слой серовато- или зеленовато-желтый, оливково-коричневый. От прикосновения остаются коричневые пятна.

Ножка тонкая, короткая. Высота 4—8, диаметр 1—2 см, часто согнутая, грязно-желтого цвета, книзу красноватая.

Мякоть желтоватая, малосочная, на изломе слегка синеет, затем буреет.

Вкус и запах слабые, приятные.

Где и когда растет. В соснах и елках, на песчаных, мшистых и травянистых местах. Июль — октябрь.

Особые замечания. Похож на несъедобный горький перечный гриб.

ЗАЯЧИЙ ГРИБ, КАШТАНОВЫЙ

[съедобный, 2 категории].

Gyroporus castaneus [рис. 16]

Общее описание. Мелкий хороший губчатый гриб.

Шляпка каштановая или ржаво-коричневая, сухая. Кожица не снимается. Диаметр 3—8 см.

Губчатый слой беловатый, желтоватый.

Ножка. Высота 4—7, диаметр 1—3 см, цвета шляпки.

Мякоть белая, коричневатая, хрупкая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В лиственных и смешанных лесах, под дубами, на песчаной почве. Июль — октябрь.

ГИРОПОР СИНЕЮЩИЙ, БЕРЕЗОВЫЙ

[съедобный гриб, 2 категории]

Gyroporus cyanescens [рис. 17]

Общее описание. Небольшой, нечасто встречающийся губчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, кремовая, желтоватая, охряно-желтая, охряно-коричневая, от прикосновения синее, кожица не снимается.

Губчатый слой беловатый, желтоватый.

Ножка. Высота 3—8, диаметр 1—4 см, сверху белая, внизу — цвета шляпки.

Мякоть белая или желтоватая, при разрезании быстро синее.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В лиственных лесах, преимущественно под березами. Июль — октябрь.



Рис. 16. 1, 2 — моховик разноцветный; 3 — козляк; 4 — заячий гриб, каштановый.

ГИРОДОН СИЗЫИ

[съедобный в молодом возрасте, 3 категории]

Gyrodon lividus [рис. 17]

Общее описание. Нечасто встречающийся губчатый гриб. Шляпка обычно вогнутая, серовато-лимонная, серовато-золотисто-желтая, рыжевато-коричневая, во влажную погоду клейкая. Кожица не снимается. Диаметр 4—12 см.

Губчатый слой очень короткий (1—5 мм), неравномерный, лимонного или золотисто-желтого цвета, с возрастом желто-оливковый. При прикосновении синее, затем буреет.

Ножка. Высота 3—10 см, цвета шляпки или светлее.

Мякоть желтоватая, в ножке темнее, при разрезании немного синее.

Вкус и запах. Без особого вкуса и запаха.

Где и когда растет. В лиственных и смешанных лесах, на влажных местах, под ольхами, иногда на старых пеньках. Июль — октябрь.

БОЛЕТИН ПУСТОТЕЛЫЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Boletinus cavipes [рис. 17]

Общее описание. Нечасто встречающийся губчатый гриб. Шляпка. Диаметр 4—12 см. Золотисто-желтая, золотисто-коричневая, золотисто-красновато-коричневая, волокнисто-чешуйчатая, изредка почти голая. Кожица не снимается.

Губчатый слой неравномерный, удлиненный, поры размещены почти радиальными рядами. Желтовато-зеленые или оливковые.

Ножка. Высота 3—9 см, пустотелая, цвета шляпки, с беловатым кольцом, которое быстро пропадает.

Мякоть желтоватая, внизу в ножке буроватая.

Вкус и запах. Приятный, без особого запаха.

Где и когда растет. В лиственных лесах. Август — октябрь.



Рис. 17. 1, 2 — гирипор синее; 3 — гиридон сизый; 4, 5 — бо-летин пустотелый.

СЫРОЕЖКА БЕЛАЯ [съедобный гриб, 3 категории]

Russula delica [рис. 18]

Общее описание. Часто встречающийся пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 5—15 см, мясистая, грязно-белая, вогнутая, несколько перекрученная.

Пластинки мелкие, зеленовато-белые.

Ножка короткая, толстоватая. Высота 2—4, диаметр 1,5—2,5 см, белая.

Мякоть белая.

Вкус и запах. Сладковатый, пластинки горькие, запах приятный.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах. Август — октябрь.

Особые замечания. Похож на некоторые грузди, но без млечного сока.

СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТАЯ [съедобный гриб, 3 категории]

Russula aurata [рис. 18]

Общее описание. Часто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, желто- или оранжево-красная.

Пластинки кремовые, иногда с зеленовато-желтым оттенком.

Ножка белая, лимонно-желтоватая. Высота 3—8, диаметр 1,5—2,5 см.

Мякоть белая, под шляпкой — оранжево-желтая.

Вкус и запах. Сладковатый, без особого запаха.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах. Август — октябрь.

СЫРОЕЖКА ВОНЮЧАЯ [съедобный гриб, 3 категории]

Russula xerampelina [рис. 18]

Общее описание. Довольно распространенный пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 4—8 см, красная, фиолетово-пурпурная, желтовато-коричневая, буроватая, зеленовато-оливковая.

Пластинки беловатые, затем серовато-буро-желтые.

Ножка мясистая, белая или красноватая, с возрастом сереет.

Мякоть мясистая, белая, с возрастом сереет, при разрезании буреет.

Вкус и запах. Сладковатый, пахнет селедкой.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах. Июль — сентябрь.



Рис. 18. 1, 2 — сыроежка белая; 3 — сыроежка золотистая; 4, 5 — сыроежка вонючая

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ [съедобный гриб, 3 категории]

Russula paludosa [рис. 19]

Общее описание. Нераспространенный пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 4—12 см. Красновато-коричневая, со временем рыжеет и желтеет. Кожица снимается.

Пластинки вначале беловатые, желтоватые, затем красноватые.

Ножка. Высота 4—12, диаметр 1,5—4 см, белая, книзу рыжеватая.

Мякоть мясистая, белая.

Вкус и запах. Сладковатый, без особого запаха.

Где и когда растет. В сосновых лесах, на влажных местах. Август — октябрь.

СЫРОЕЖКА СЕРЕЮЩАЯ [съедобный гриб, 3 категории]

Russula decolorans [рис. 19]

Общее описание. Нераспространенный пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, оранжевая, кирпично-красная. Кожица снимается частично.

Пластинки широкие, беловатые, кремовые, позднее серые.

Ножка. Высота 5—9, диаметр 1,5—2 см. Белая, с возрастом сереет.

Мякоть белая, мясистая, позднее сероватая. При разрезании слегка краснеет, затем сереет.

Вкус и запах. Сладковатый, без особого запаха.

Где и когда растет. В сосновых влажных лесах. Июль — октябрь.

СЫРОЕЖКА КОРИЧНЕВАЯ [съедобный гриб, 3 категории]

Russula mustelina [рис. 19]

Общее описание. Довольно распространенный пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 6—12 см, мясистая, желтая, охристо-коричневая.

Пластинки широкие, беловатые, позднее желтоватые.

Ножка. Высота 3—6, диаметр 1,5—3 см, белая, позднее охристая.

Мякоть белая, под кожицей коричневая.

Вкус и запах. Сладковатый, со слабым запахом.

Где и когда растет. В хвойных лесах. Июль — октябрь



Рис. 19. 1 — сыроежка болотная; 2, 3 — сыроежка сереющая; 4, 5 — сыроежка коричневая; 6, 7 — сыроежка красно-желтая.

СЫРОЕЖКА КРАСНО-ЖЕЛТАЯ

[съедобный гриб, 3 категории]

Russula lutea [рис. 19]

Общее описание. Небольшой распространенный пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 2—8 см, тонкая, желтая, красноватая, оранжево-желтая. Кожица снимается.

Пластинки кремовые, позднее охристые, оранжево-желтые.

Ножка. Высота 2—5, диаметр 1—1,5 см, белая, пустотелая.

Мякоть белая.

Вкус и запах. Сладковатый, с фруктовым запахом у старых грибов.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах. Июль — октябрь.

СЫРОЕЖКА СВЕТЛО-ЖЕЛТАЯ

[съедобный гриб, 3 категории]

Russula claroflava [рис. 20]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, тонкая, лимонно-желтая, кожица легко снимается.

Пластинки белые, позднее кремовые, желтые, при разрезании сереют.

Ножка. Высота 5—9, диаметр 1—2 см, книзу слегка утолщенная, беловатая, с возрастом сереет, плотная.

Мякоть белая, при разрезании сереет.

Вкус и запах. Сладковатый, с приятным запахом.

Где и когда растет. В лиственных лесах, преимущественно под березой и ольхой, на влажных местах. Июль — сентябрь.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНО-КРАСНАЯ

[съедобный гриб, 3 категории]

Russula alutacea [рис. 20]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб с различными оттенками шляпки.

Шляпка. Диаметр 6—15 см, мясистая, зеленоватая, оливково-лиловато-пурпурная, оливково-желтовато- или коричневатопурпурная. Кожица снимается.

Пластинки широкие, толстые, кремовые, позднее охристо-желтые.

Ножка. Высота 5—8, диаметр 1,5—4 см, сначала белая, затем рыжеватая с пустотой.

Мякоть, мясистая, белая, под кожицей желтоватая.

Вкус и запах сладковатый, с приятным запахом.

Где и когда растет. В лиственных, иногда в сосновых лесах. Июль — сентябрь.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ БОЛЬШАЯ

[съедобный гриб, 3 категории]

Russula aeruginea [рис. 20]

Общее описание. Распространенный в березовых лесах пластинчатый гриб.

Шляпка голая, диаметр 5—10 см, зеленая, оливково-зеленая, зеленовато-коричневая, зеленовато-беловатая. Клейкая. Кожица снимается.

Пластинки беловатые, позднее желтоватые и коричневые.

Ножка. Высота 5—7, диаметр 1,5—2 см, белая, с возрастом — у основания рыжеватая, мясистая с пустотой.

Мякоть белая.

Вкус и запах. Сладковатый, у молодых пластинок острый, без особого запаха.

Где и когда растет. В лиственных (преимущественно березовых) и хвойных лесах. Август — сентябрь.

СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ

[съедобный гриб, 3 категории]

Russula cyanoxantha [рис. 20]

Общее описание. Не очень часто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 6—12 см, мясистая, зеленая, синева-фиолетово-оливковая, в центре — желтоватая или желтовато-красноватая. Кожица по краю снимается.

Пластинки белые, позднее желтоватые.

Ножка. Высота 5—10, диаметр 1—3 см, белая, иногда с лиловатым оттенком.

Мякоть белая.

Вкус и запах. Сладковатый, без особого запаха.

Где и когда растет. В лиственных [дубовых и березовых] лесах. Август — октябрь.

СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ, ТОЛСТУХА

[съедобный гриб, 3 категории]

Russula virescens [рис. 21]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, мясистая, в центре часто вогнутая, серо-зеленая, чешуйчатая.

Пластинки белые, потом кремоватые.

Ножка. Высота 4—7, диаметр 2—4 см, белая, плотная.

Мякоть белая, плотная.

Вкус и запах. Сладковатый, без особого запаха.

Где и когда растет. В лиственных (преимущественно дубовых и березовых) лесах. Август — октябрь.



Рис. 20. 1 — сыроежка светло-желтая; 2, 3 — сыроежка зелено-красная; 4, 5 — сыроежка зеленая большая; 6 — сыроежка сине-зеленая.

СЫРОЕЖКА БЕЗУПРЕЧНАЯ

[съедобный гриб, 3 категории]

Russula integra [рис. 21]

Общее описание. Довольно распространенный в харьковских лесах пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 6—12 см. Мясистая, лиловато-коричневато- или черновато-пурпурная с оливковым оттенком. Голая, клейкая. Кожица снимается.

Пластинки широкие, толстые, белые, кремовые, с возрастом — охряно-желтые.

Ножка. Высота 4—10, диаметр 1—3 см, белая, с возрастом неплотная.

Мякоть плотная, белая.

Вкус и запах. Сладковатый, без особого запаха.

Где и когда растет. В сосновых лесах. Июль — октябрь.

СЫРОЕЖКА ЛАЗУРНАЯ

[съедобный гриб, 3 категории]

Russula caerulea [рис. 21]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 3—7 см, тонкомясистая, в центре — с горбиною, фиолетовая, желтовато-фиолетовая, пурпурно- или фиолетово-розоватая, рыжевато-коричневая с лиловым оттенком. Кожица горькая, частично снимается.

Пластинки беловатые, с возрастом — светло-охристые.

Ножка. Высота 4—10, диаметр 1—2 см. Белая, плотная.

Мякоть белая, плотная.

Вкус и запах. Сладковатый. Кожица шляпки и ножки горьковатая. Без особого запаха.

Где и когда растет. На влажных местах под березами и осиною. Август — сентябрь.



Рис. 21. 1 — сыроежка чешуйчатая, толстуха; 2, 3, 4 — сыроежка безупречная; 5 — сыроежка лазурная; 6 — сыроежка съедобная.

СЫРОЕЖКА СЪЕДОБНАЯ
[съедобный гриб, 3 категории]

Russula vesca [рис. 21]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб. Шляпка. Диаметр 5—10 см, плотномясистая, серовато-красноватая, серовато-розово-коричневая с лиловатым оттенком, голая, клейкая, при высыхании матовая. Кожица снимается.

Пластинки узкие, белые.

Ножка. Высота 2—5, диаметр 1,5—2,5 см, белая, розоватая, плотная, книзу — суженная.

Мякоть белая, при разрезании иногда слегка рыжеет.

Вкус и запах. Сладковатый, с приятным запахом.

Где и когда растет. В лиственных, изредка хвойных лесах. Июль — октябрь.

СЫРОЕЖКА ЧЕРНО-ПУРПУРНАЯ
[съедобный гриб, 3 категории]

Russula atropurpurea [рис. 22]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, плотномясистая, оливково-темно-фиолетовая, в центре — охристая, оливковая, зеленоватая или черная, голая, клейковатая. Кожица частично снимается.

Пластинки белые, позднее желтоватые.

Ножка. Высота 4—10, диаметр 1—3 см, плотная, белая, иногда с розоватым оттенком, с возрастом около основы сереет и коричневет.

Мякоть белая, затем сереет и коричневет. При разрезании слегка сереет.

Вкус и запах. В молодом возрасте едковатый, потом сладковатый, с острым неприятным запахом.

Где и когда растет. В лиственных (дубовых и буковых) и хвойных лесах. Июль — октябрь.

СЫРОЕЖКА ЧЕРНАЯ
[условно-съедобный гриб, 4 категории]

Russula adusta [рис. 22]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб низкого качества.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, буровато-серая, темно-бурая, иногда с зеленоватым или оливковым оттенком, клейкая.

Пластинки желтовато-белые, позднее грязно-охряные, часто с коричневато-рыжеватыми или красноватыми пятнами.

Ножка короткая, очень плотная.

Мякоть белая, плотная, изменяется до серой или буро-розовой.

Вкус и запах. Сладковатый, пластинки едкие, запах неприятный.

Где и когда растет. В сосновых лесах, на песчаном грунте. Июль — октябрь.

СЫРОЕЖКА ЧЕРНЕЮЩАЯ
[условно-съедобный гриб, 4 категории]

Russula nigricans [рис. 22]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 5—12 см, плотномясистая, беловатая, грязно-белая, серовато- или коричнево-бурая, с возрастом чернеет.

Пластинки толстые, очень редкие, беловатые, позднее желтоватые с красноватым оттенком.

Ножка короткая, белая, потом грязно-бело-коричневая, плотная.

Мякоть очень плотная, белая, при разрезании краснеет, затем чернеет.

Вкус и запах. Без особого вкуса, запах приятный.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах. Июль — октябрь.

СЫРОЕЖКА РОЗОВАЯ [съедобный гриб, 4 категории]

Russula rosea [рис. 22]

Шляпка. Диаметр 2—8 см, розовато-красная с беловатыми или желтоватыми пятнами.

Пластинки тонкие, густые, белые, с возрастом — кремовые или розовато-кремовые.

Ножка. Высота 3—8, диаметр 1,5—2,5 см, белая или розовая.

Мякоть белая, неплотная.

Вкус и запах. У молодых грибов горьковатый, затем сладковатый. Без особого запаха.

Где и когда растет. В лиственных и сосновых лесах. Август-октябрь.

РЫЖИК [съедобный гриб, 1 категории]

Lactarius deliciosus [рис. 23]

Общее описание. Широко известный, вкусный и питательный пластинчатый гриб. Различают две разновидности рыжика — сосновый и еловый.

Шляпка. Диаметр 3—15 см. В сырую погоду — клейкая. Мякостная, вогнутая. Серовато-оранжево-рыжевато-красная с темными концентрическими кругами (у елового рыжика круги с синеватым или зеленоватым оттенком).

Пластинки оранжево-желтые или охряные, от прикосновения зеленеют.

Ножка цвета шляпки или чуть светлее. Высота 3—7, диаметр 1—3 см, плотная, старая — с пустотой.

Мякоть оранжевая, в середине ножки белая, в периферийной части оранжево-красноватая. При разрезании постепенно зеленеет. Выделяет сок, который через несколько часов становится серо-зеленым.

Вкус и запах. Приятный, острый с запахом сосновой коры и кедрового ореха.

Где и когда растет. В хвойных лесах. В новых посадках сосен и елочек. С северной стороны деревьев рыжики более крупные. Растут колониями. Июль — октябрь.

Особые замечания. Рыжик можно кушать сырым. Для этого на решетку насыпают соли, гриб прикрепляют к пруту и держат над огнем или углями, пока соль не растает и не начнет пузыриться.



Рис. 22. 1 — сыроежка черно пурпурная; 2, 3 — сыроежка черная; 4, 5 — сыроежка чернеющая; 6, 7 — сыроежка розовая.

РЫЖИК КРАСНЫЙ, ЛОЖНЫЙ

[съедобный гриб, 2 категории]

Lactarius sanguifluus [рис. 23]

Общее описание. Очень похож на настоящий рыжик. Иногда его называют ложным или красным.

Шляпка такая же, как у настоящего рыжика, но более красная, с зеленоватыми пятнами, часто без ярко выраженных концентрических зон.

Пластинки светло-охристые, с возрастом — серовато-коричнево-пурпурные, от прикосновения коричневеют, затем зеленеют.

Ножка цвета шляпки, с пустотою.

Мякоть беловатая, желтоватая, в периферийной части ножки и над пластинками кроваво-красная. Такого же цвета и сок. При разрезании зеленеет.

Вкус и запах. Приятные, острые.

Где и когда растет. Там же, где и настоящие рыжики. Август — октябрь.

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ, БЕЛЫЙ, МОКРЫЙ

[съедобный гриб, 1 категории]

Lactarius resimus [рис. 24]

Общее описание. Первосортный пластинчатый ценный гриб, крупнее и массивнее, чем рыжик.

Шляпка. Диаметр 5—20 см. Молочно- или грязно-белая, с возрастом чуть желтоватая, с прозрачно-стекловидными концентрическими кругами, иногда с буроватыми или ржавыми пятнами. Мясистая. Серая. При надавливании рыжеет. Края опушены бахромой из мохнатых волокон.

Пластинки цвета шляпки.

Ножка. Высота 2—5, диаметр 1—5 см, полая, цвета шляпки, около основания иногда рыжеватая.

Мякоть белая, плотная. При изломе выделяется едкий млечный сок, который на воздухе желтеет.

Вкус и запах. Едкий, с ароматным запахом, похожим на запах хрена.

Где и когда растет. В лиственных (дубовых), хвойных и смешанных лесах. Июль — октябрь.



Рис. 23. 1, 2, 3, 4 — рыжик; 5 — рыжик красный, ложный.

ГРУЗДЬ КРАСНО-КОРИЧНЕВЫЙ

[съедобный гриб, 2 категории]

Lactarius volemus [рис. 24]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 3—15 см, плотнотелая, в центре вогнутая, красно-оранжево-коричневая, коричнево-красноватая, к краю светлее.

Пластинки желтовато-белые, с возрастом светло- и красновато-охристые, при надавливании коричневеют.

Ножка плотная, цвета шляпки или светлее, от прикосновения темнеет.

Мякоть беловатая, желтоватая, при разрезании коричневеет, потом буреет (в середине ножки не меняется). При подсыхании слегка сереет.

Вкус и запах. Приятный вкус, с запахом селедки.

Где и когда растет. В лиственных (дубовых), хвойных и смешанных лесах. Июль — октябрь.

ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius quietus [рис. 25]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 3—10 см, в центре вогнутая, коричневатокрасная, рыжевато-коричневая. В молодости — клейкая.

Пластинки широкие, цвета шляпки.

Ножка. Высота 3—7, диаметр 0,5—1,5 см, плотная, цвета шляпки или светлее, около основания темнее.

Мякоть белая, в периферийной части ножки и шляпки — красновато-коричневая. Сок — желтоватый.

Вкус и запах неприятные.

Где и когда растет. В лиственных и смешанных лесах, под дубами, буками. Растет группами. Июль — октябрь.



Рис. 24. 1 — груздь настоящий, белый, мокрый; 2, 3 — груздь красно-коричневый.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius lygnyotus [рис. 25]

Общее описание. Небольшой нечасто встречающийся пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 2—10 см, тонкомясистая, почти плоская с горбчком. Сначала черная, потом буро-коричневая, бархатистая. Пластинки белые, затем светло-охристые, от прикосновения краснеют.

Ножка. Высота 5—10, диаметр 0,5—2 см, цвета шляпки и чуть светлее.

Мякоть белая, при разрезании розовеет или краснеет. Сок водянисто-белый, на воздухе становится оранжево-красноватым, красновато-коричневым.

Вкус и запах. Сладковатый с горьковатым привкусом и запахом.

Где и когда растет. В хвойных лесах. Август — октябрь.

ГРУЗДЬ АРОМАТНЫЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius glycyosmus [рис. 25]

Общее описание. Нечасто встречающийся небольшой пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 2—7 см, голая, тонкомясистая, плоская с горбчком в центре, лилово-серая, лилово-серио-коричневая, розовато-желто- или лилово-мясисто-серая, серовато-розовато-бурая.

Пластинки светло-охряные, с возрастом красновато-охряные.

Ножка. Высота 2—8, диаметр 0,5—1,5 см, пологая, беловатая, потом цвета шляпки, при надавливании желтеет.

Мякоть беловатая, с возрастом красноватая, плотная. Сок — водянисто-белый.

Вкус и запах. Едковатый, с сильным (особенно при подсыхании) ароматным запахом. Млечный сок сладковатый, затем острый.

Где и когда растет. В лиственных, смешанных (с березой, ольхой), изредка в хвойных лесах. Август — октябрь.



Рис. 25. 1, 2 — груздь дубовый; 3 — груздь черный; 4, 5 — груздь ароматный.

ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ
[съедобный гриб, 4 категории]

Lactarius piperatus [рис. 26]

Общее описание. Нечасто встречающийся гриб-млечник. Шляпка. Диаметр 5—15 см, толстостенная, вогнутая, белая, желтоватая, голая, сухая. При надавливании делается охристой или рыже-коричневой.

Пластинки молочно-белые, кремовые, розоватые с зеленовато-синеватым оттенком.

Ножка. Высота 2—10, диаметр 1,5—3,5 см, очень плотная, белая.

Мякоть белая, очень плотная, при подсыхании местами желтеет, при разрезании становится зеленовато-голубоватой. Сок белый, едкий, со временем немного желтеет или зеленеет.

Вкус и запах. Слабый, без особого запаха.

Где и когда растет. В лиственных (с дубом, березой), изредка хвойных лесах. Июнь — ноябрь.

ГРУЗДЬ СЕРЫЙ
[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius fuliginosus [рис. 26]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 3—10 см, плоско-выпуклая вначале, потом воронкообразная. Кремовая, лиловато-серая.

Пластинки сначала цвета шляпки, крупные. При надавливании краснеют.

Ножка. Высота 8—9, диаметр 0,5—1,5 см, белая, позднее цвета шляпки, плотная, от прикосновения краснеет.

Мякоть белая, плотная, при изломе краснеет. Сок — водянисто-белый, на воздухе краснеет (вместе с мякотью).

Вкус и запах. Сок горький, запах неприятный.

Где и когда растет. В смешанных лесах (около берез), на увлажненной почве, группами. Июль — октябрь.



Рис. 26. 1 — груздь перечный; 2, 3 — груздь серый; 4, 5 — груздь лиловый.

ГРУЗДЬ ЛИЛОВЫЙ

[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius uvidus [рис. 26]

Общее описание. Нечасто встречающийся небольшой пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 4—10 см, плоскораспростертая, часто вогнутая. Лиловато-серая, серовато-коричневая, голая, скользкая, при подсыхании блестящая.

Пластинки белые, потом желтоватые, сравнительно редкие, толстоватые.

Ножка. Высота 5—12, диаметр 0,5—2 см, сначала плотная, затем полая, беловатая или светло-лиловато-серая, около основания желтоватая, клейкая, от прикосновения становится лиловой.

Мякоть белая, внизу в ножке желтоватая или оливково-желтая, при разрезании становится лиловой. Сок водянисто-белый, очень едкий.

Вкус и запах. Горьковато-едкий, с запахом хмеля.

Где и когда растет. В березах, осинах, смешанных лесах, на влажных местах, группами. Август — октябрь.

ГРУЗДЬ СИЗЫЙ, ГЛАДЫШ

[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius trivialis [рис. 27]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 3—20 см, плотномясистая, лиловато-сизая, с возрастом серовато-красновато-рыжевато- или лилово-коричневая, выцветшая, слизистая, при подсыхании блесит. При прикосновении — коричневеет.

Пластинки беловатые, потом светло-охристые.

Ножка. Высота 4—12, диаметр 1—3,5 см, с пустотой, светло-охристая или оранжеватая с мясисто-красным оттенком, слизистая.

Мякоть беловатая, под кожицей лиловато-серая или коричневая, около основания ножки — рыжевато- или лилово-коричневая. При разрезании немного желтеет. Сок — белый, на воздухе желтеет. При подсыхании — серовато-зеленая.

Вкус и запах. Сок едкий, с легким запахом селедки.

Где и когда растет. В хвойных и смешанных лесах. Август — октябрь.



Рис. 27. 1, 2 — груздь сизый, гладыш; 3, 4 — груздь блеклый, чалый; 5, 6 — груздь осиновый, тополевый.

ГРУЗДЬ БЛЕКЛЫЙ, ЧАЛЫЙ
[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius vietus [рис. 27]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 2,5—10 см, лиловато-сери-коричневая или лиловато-серая, к краю светлее, слизистая, при подсыхании блестит.

Пластинки кремоватые, потом серовато-желтые, серовато-розовые. При прикосновении становятся оливково-сери-коричневыми.

Ножка. Высота 3—8, диаметр 0,5—1,5 см, плотная, затем пустотелая, беловатая или светло-лиловато-серая, сухая.

Мякоть беловатая, под кожицей темнее. При разрезании сереет. Сок белый, на воздухе оливковый или зелено-серый.

Вкус и запах. Едковатый, сок сначала сладковатый, потом пекущий. Пахнет кумарином.

Где и когда растет. В березовых и смешанных с березою лесах.

ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ, ТОПОЛЕВЫЙ
[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius controversus [рис. 27]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 5—25 см, плотномясистая, светло-кремовая, иногда с расплывчатыми рыжеватыми пятнами.

Пластинки беловато-розовые, с возрастом — грязно-розовые.

Ножка. Высота 2—5, диаметр 1,5—5 см, плотная, цвета шляпки.

Мякоть плотная, беловатая, с возрастом в шляпке розоватая, в ножке желтоватая. Сок — белый, едкий и горький.

Вкус и запах. Едкий, с приятным запахом.

Где и когда растет. В лиственных и смешанных лесах (преимущественно под осиной, тополем). Август — ноябрь.

ГРУЗДЬ ОЛИВКОВО-ЧЕРНЫЙ
[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius necator [рис. 28]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 5—20 см, плотномясистая, вогнуто-распростертая, оливково-коричневая, часто оливково-черноватая с неярко выраженными более темными концентрическими зонами, в молодости более желтая.

Пластинки узкие, беловатые или желтоватые, от прикосновения коричневеют или буреют.

Ножка. Высота 3—5, диаметр 1—3 см, плотная, цвета шляпки или светлее.

Мякоть белая, при разрезании темнеет. Сок водянисто-белый.

Вкус и запах. Едкий, со слабым грибным запахом.

Где и когда растет. В березовых и смешанных с березой лесах. Июль — ноябрь.

ГРУЗДЬ ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТЫЙ
[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius chrysorrheus [рис. 28]

Общее описание. Нечасто встречающийся небольшой пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 4—9 см. Плотномясистая, охристая, оранжево-рыжая, красновато-желтая с темными концентрическими кругами.

Пластинки кремовые, с возрастом — цвета шляпки.

Ножка. Высота 3—6, диаметр 1—1,5 см. Плотная, затем с пустотой. Беловатая, потом цвета шляпки.

Мякоть белая, внизу в ножке — рыжеватая. При разрезании желтеет. Млечный сок на воздухе желтеет.

Вкус и запах. Острый, сок едкий. Без особого запаха.

Где и когда растет. В дубовых и смешанных с дубом лесах. Июль — ноябрь.

ГРУЗДЬ ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТЫЙ, СИНЕЮЩИЙ

[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius repraesentaneus [рис. 28]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 5—15 см, плотномясистая, золотисто-желтая, с мохнатым краем, от прикосновения синее.

Пластинки желтоватые, позднее розовато-желтые с буровато-лиловыми пятнами.

Ножка. Высота 4—8 см, плотная, с возрастом — пустотелая, цвета шляпки или светлее. От прикосновения синее.

Мякоть плотная, желтовато-белая, при разрезании синее. Сок — водянисто-белый, на мякоти синее.

Вкус и запах. Горьковатый, с сильным приятным запахом.

Где и когда растет. В хвойных и смешанных лесах. Май — октябрь.



Рис. 28. 1, 2 — груздь оливково черный, 3, 4 — груздь золотисто-желтый; 5, 6, 7 — груздь золотисто-желтый, синеющий.

ГРУЗДЬ ВОЛОСИСТЫЙ, БЕЛЫЙ ПОДГРУЗДЬ, СКРИПИЦА

[условно-съедобный гриб, 4 категории]

Lactarius vellereus [рис. 29]

Общее описание. Довольно распространенный пластинчатый гриб-млечник. Когда ешь — скрипит, отсюда и название — скрипица.

Шляпка. Диаметр 5—20 см, плотномясистая, беловатая, с возрастом грязно-, желто- или коричневатая-белая. Шершаво-волосистая.

Пластинки беловатые, потом кремоватые, розовато-желтые до красно-коричневых, на местах разрывов темнеют.

Ножка. Высота 2—6, диаметр 2—5 см, плотная, беловатая, позднее желтоватая.

Мякоть плотная, белая, при разрезании постепенно желтеет, местами розовеет. Сок белый, очень медленно желтеет.

Вкус и запах. Едкий, сок горький. Приятный запах.

Где и когда растет. В лиственных, хвойных и смешанных лесах. Июль — ноябрь.

ГРУЗДЬ ГРУППОВОЙ
[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius insulsus [рис. 29]

Общее описание. Не очень распространенный пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 5—12 см, плотномясистая, по форме напоминает ухо, асимметричная, желтовато-оранжевая, буровато-желтая, грязно-светло-охристая, с водянистыми концентрическими кругами. Пластинки кремовые, потом рыжеватые, буровато-желтые или коричневатые.

Ножка. Высота 2—6, диаметр 1—3,5 см, к низу сужается, плотная, белая, напоминает пробку.

Мякоть плотная, позднее желтоватая, при разрезании постепенно розовеет, затем буреет. Сок — водянисто-белый, мало заметный.

Вкус и запах. Едкий, с приятным запахом.

Где и когда растет. В дубовых лесах, группами. Июль — октябрь.

ГОРЬКУШКА
[условно-съедобный гриб, 4 категории]

Lactarius rufus [рис. 29]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб-млечник.

Шляпка. Диаметр 3—10 см, голая, мясистая, с горбчком в центре, красновато-коричневая.

Пластинки густые, узкие, розоватые, красновато-охристые, ржавые.

Ножка. Высота 4—10, диаметр 0,5—2 см, цвета шляпки или светлее.

Мякоть цвета шляпки или светлее. Сок водянисто-белый.

Вкус и запах. Едкий, со слабым запахом древесины.

Где и когда растет. В хвойных и смешанных (с сосною) лесах. Июнь — ноябрь.



Рис. 29. 1, 2 — груздь волосистый, белый подгруздь, скрипица; 3, 4 — груздь групповой; 5, 6 — горькушка.

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ, ВОЛЖАНКА, ВОЛНЯНКА

[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius torminosus [рис. 30]

Общее описание. Пластинчатый гриб-млечник, похож на рыжик. Некоторые специалисты считают волнушку слабоядовитой.

Шляпка пушистая, розовая или желто-розовая с красными концентрическими кругами. При прикосновении коричневеет, делается оливковой. Диаметр 4—12 см.

Пластинки тонкие, узкие, беловатые, желтоватые, светло-розовые.

Ножка. Высота 4—8, диаметр 1—2 см, цвета шляпки или светлее, полая внутри.

Мякоть беловатая, под шляпкой розоватая, в ножке красноватая, на периферии более темная. Сок — белый.

Вкус и запах. Очень едкий, без особого запаха.

Где и когда растет. В березовых и смешанных (с березою) лесах. Рядом с рыжиками. Июль — октябрь.

БЕЛЯНКА, БЕЛАЯ ВОЛНУШКА

[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Lactarius pubescens [рис. 30]

Общее описание. Пластинчатый гриб-млечник, похож на волнушку.

Шляпка тонкомясистая с закрученным пластинчато-волоknистым мохнатым краем, белая или кремовая, в центре темнее, голая, клейкая. Диаметр 2—9 см.

Пластинки узкие, беловатые, розовато-кремовые.

Ножка очень короткая. Высота 1—5, диаметр 1—1,5 см, сверху беловатая, внизу рыжеватая, пустотелая.

Мякоть плотная, белая.

Вкус и запах. Едкий, почти без запаха.

Где и когда растет. В березовых лесах, на мхах. Сентябрь — октябрь.



Рис. 30. 1, 2 — волнушка розовая, волжанка, волнянка; 3 — белянка, белая волнушка.

РЯДОВКА ЗЕЛЕНАЯ, ЗЕЛЕНУШКА

[съедобный гриб, 3 категории]

Tricholoma equestre [рис. 31]

Общее описание. Очень распространенный пластинчатый гриб. Иногда его называют зеленка, желтопузик.

Шляпка толстостебельная, оливково- или коричневатозеленая, к краю светлее. Диаметр 4—10 см. У молодых грибов — сферическая, у более старых — почти плоская, иногда с растрескавшимся краем.

Пластинки густые, мелкие, сернисто- или лимонно-желтые.

Ножка. Высота 4—7, диаметр 1—3 см, книзу утолщенная, особенно у молодых грибов, серо-желтая, сверху светлее.

Мякоть белая, чуть желтоватая, плотная, жестковатая.

Вкус и запах. Приятный, со слабым мучным запахом.

Где и когда растет. В хвойных лесах, под соснами на песчаном грунте, группами. Как правило, плодовое тело почти не появляется на поверхности. Часто молодой гриб замечен только по небольшому бугорку или трещинке на почве. Сентябрь — ноябрь.

Особые замечания. Гриб требует тщательной очистки от песка, который пристает как к шляпке, так и к пластинкам. Это можно делать под струей воды с применением щеточки, а также путем вымачивания. При чистке верхняя пленка сдвигается.

РЯДОВКА ТЕМНО-СЕРАЯ, СЕРУШКА

[съедобный гриб, 3 категории]

Tricholoma pontentosum [рис. 31]

Общее описание. Почти столь же распространенный гриб, как и рядовка зеленая.

Шляпка. Диаметр 3—10 см, мясистая, у молодых грибов — выпуклая, у старых более плоская, иногда с растрескавшимся краем. Серая, в центре темнее, часто пепельного цвета.

Пластинки белые, с возрастом зеленовато-желтые.

Ножка. Высота 4—10, диаметр 1—2 см, плотная, беловатая, с возрастом полая внутри, часто изогнутая.

Мякоть беловатая, сероватая.

Вкус и запах. Приятный, со слабым мучным запахом.

Где и когда растет. В сосновых лесах, группами. Сентябрь — ноябрь.

Особые замечания. Также требует тщательной очистки от песка. Не путать с несъедобной рядовкой серой (последняя — светлая, мякоть у нее при разрезании краснеет и имеет неприятный запах мыла).



Рис. 31. 1, 2, 3, 4 — рядовка зеленая, зеленушка; 5, 6 — рядовка темно-серая, серушка; 7 — рядовка серая (несъедобный).

РЯДОВКА КРАСНАЯ

[съедобный гриб, 3 категории]

Tricholoma robustum [рис. 32]

Общее описание. Пластинчатый гриб типа зеленушки, серушки. Встречается реже.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, плотная, выпуклая с горбом, розовая, коричнево-красноватая, рыжеватая, оранжево-каштановая, чешуйчатая.

Пластинки белые, затем грязно-розовые, пятнисто-красные.

Ножка. Высота 6—8, диаметр 1,5—2,5 см, плотная, вверху белая с кольцом. Ниже кольца — цвета шляпки.

Мякоть белая, плотная, при разрезании розовеет, потом ржавеет.

Вкус и запах. Приятный, с мучным запахом.

Где и когда растет. На песчаных грунтах, под соснами. Август — сентябрь.

РЯДОВКА КУЧНАЯ

[съедобный гриб, 3 категории]

Tricholoma aggregatum [рис. 32]

Общее описание. Нечасто встречающийся пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 3—10 см, выпуклая, потом плоская, коричнево-серая, охристо- или красновато-сери-коричневая, темно-серо-бурая.

Пластинки беловатые, потом коричневатые, желтоватые, тонкие, густые.

Ножка. Высота 4—10, диаметр 1—3 см, плотная, беловатая, с возрастом — коричневая.

Мякоть белая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В лиственных лесах, на опушке, группами. Сентябрь — ноябрь.



Рис. 32. 1, 2 — рядовка красная; 3 — рядовка кучная; 4, 5 — рядовка тополевая; 6, 7 — рядовка фиолетовая.

РЯДОВКА ТОПОЛЕВАЯ
[съедобный гриб, 3 категории]

Tricholoma populinum [рис. 32]

Общее описание. Распространенный в тополях пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 4—12 см, толстостая, выпуклая, затем плоская с тупым горбом. Коричневая, серо- или красновато-буровато-коричневая, к краю светлее.

Пластинки белые, потом рыжеют или краснеют, широкие, густые.

Ножка. Высота 3—10, диаметр 2—4 см, плотная, беловатая, с возрастом рыжеватая.

Мякоть белая, плотная, при разрезании рыжеет.

Вкус и запах. Без особого вкуса, с запахом муки.

Где и когда растет. В тополиных посадках. Август — сентябрь.

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ
[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Rhodopaxillus nudus [рис. 32]

Общее описание. Распространенный пластинчатый гриб. Шляпка лиловая, серовато- или коричневато-лиловая. Толстостая. Диаметр 6—12 см, сначала выпуклая, потом плоская. Пластинки лиловые.

Ножка лиловая. Высота 4—10, диаметр 1,5—3 см, плотная.

Мякоть серовато-лиловатая, плотная.

Вкус и запах. Без особого вкуса, с приятным запахом свежей муки.

Где и как растет. В сосновых лесах, группами. Август — сентябрь.

Особые замечания. Не путать со съедобным фиолетовым паутинником.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ НАСТОЯЩИЙ

[съедобный гриб, 2 категории]

Armillaria mellea

[рис. 33]

Общее описание. Широко распространенный пластинчатый гриб, произрастающий большими группами. Ценный, вкусный, хотя фактически является вредителем: от него деревья болеют.

Шляпка. Диаметр 2—10 см, сферическая, вытянутая, потом более плоская, буровато-желтая, желто-серо- или рыжеватокоричневая с темными чешуйками. У молодых грибов закрыта белой пленочкой, которая со временем разрывается.

Пластинки белые, потом сероватые, светло-бежевые, рыжеватокремовые, красновато-коричневые.

Ножка. Высота 5—15, диаметр 0,5—2,5 см, плотная, жесткая, сверху беловатая, ниже — цвета шляпки или темнее с характерным беловатым нестойким кольцом, остатком пленки.

Мякоть белая, иногда чуть желтоватая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах, садах, на пнях, корнях давно срубленных или упавших деревьев, на остатках древесины в почве, большими скоплениями. Сентябрь — ноябрь.

Особые замечания. Не путать с ложными опятами — серо-желтыми (по цвету пластинок), кирпично-красными (по цвету шляпки), иноцибе — шляпка с горбиком, малосъедобным чешуйчатый грибом, у которого и шляпка и ножка покрыты чешуйками. У всех этих грибов отсутствует кольцо на ножке.

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Pholiota mutabilis [рис. 33]

Общее описание. Распространенный небольшой пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 3—10 см, выпуклая, потом плоская, охристая, коричневато-желтая, желто-бурая, будто пропитана водой.

Пластинки светло-, потом ржаво-коричневые.

Ножка. Высота 4—7, диаметр 0,5—0,8 см, полая. Кольцо хлопьевидно-волокнутое, цвета шляпки.

Мякоть в шляпке белая, в ножке коричневая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В лиственных, изредка хвойных лесах, на старых пнях, большими группами. Июнь — октябрь.

Особые замечания. Так же, как и настоящий опенок, может быть спутан с ложными опятами, иноцибе, чешуйчаткой.

ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ СТЕПНОЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Agaricus campester [рис. 34]

Общее описание. Шампиньон (на Харьковщине его называют печерица) — широко распространенный, очень вкусный пластинчатый гриб. Можно выращивать в неосвещенной теплице.

Шляпка. Диаметр 4—12 см, мясистая, выпуклая, белая, грязновато-белая, иногда с легким розовато-коричневым оттенком и малозаметными буроватыми чешуйками.

Пластинки розовые, с возрастом темнеют, становятся бурыми, темно-коричневыми, у старых грибов — почти черными. Шляпка соединяется с ножкой белой пленкой, которая со временем разрывается.

Ножка. Высота 3—10, диаметр 1—2 см, плотная, цвета шляпки, с тонким нестойким бахромчатым кольцом, остатком пленки.

Мякоть белая, нежная, на изломе слегка розовеет.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В степях, полях, огородах, на плодородной унавоженной земле. Май — ноябрь.

Особые замечания. Молодые шампиньоны могут быть спутаны с бледной поганкой, у которой пластинки не розоватые, а белые и у основания ножки имеется мешковидное влагалище.



Рис. 33. 1 — опенок осенний настоящий; 2 — опенок летний; 3 — опенок серно-желтый ненастоящий (ядовитый); 4 — ложный опенок, кирпично-красный (ядовитый); 5 — чешуйчатка сухая (несъедобный).

ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ
[съедобный гриб, 3 категории]

Agaricus arvensis [рис. 34]

Общее описание. Распространенный хороший пластинчатый гриб.

Шляпка. Диаметр 3—20 см, выпуклая, белая, желтоватая, иногда с чешуйками.

Пластинки беловато-розовые, затем грязно-розовые, темно-коричневые.

Ножка. Высота 5—20, диаметр 1—5 см, около основания часто расширенная, белая, от давления желтеет, с желтоватым кольцом.

Мякоть белая, под кожицей желтоватая, при разрезании слегка желтеет.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах, парках, садах, на пастбищах, вдоль дорог. Июнь — октябрь.

Особые замечания. Не путать с шампиньоном рыжеющим, который пахнет карболом.

ШАМПИНЬОН ТРОТУАРНЫЙ
[съедобный гриб, 3 категории]

Agaricus edulis [рис. 34]

Общее описание. Пластинчатый гриб, почти такой же, как шампиньон обыкновенный, с двойным плотным кольцом.

Шляпка. Диаметр 4—12 см, мясистая, беловатая, грязноватобелая.

Пластинки. У молодых грибов розоватые, потом темнеют, становятся коричневыми, буроватыми.

Ножка. Высота 2—8, диаметр 1—3 см, плотная, цвета шляпки.

Мякоть белая, нежная.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. На полях, в садах, на тротуарах. Май — август.



Рис. 34. 1, 2, 3 — шампиньон обыкновенный степной; 4 — шампиньон полевой; 5, 6 — шампиньон тротуарный.

ПАУТИННИКИ [съедобные грибы, 4 категории]

Общее описание. Не очень часто встречающиеся пластинчатые грибы, с паутинистым покрывалом в нижней части шляпки [рис. 35]; каштановый [*Gortinarius mucosus*], изменчивый [*Gortinarius multififormis*], коричневый [*Gortinarius pseudocrassus*], белоспоровый [*Gortinarius bulbiger*].

Шляпка. Диаметр 3—10 см, выпуклая, каштановая, желтая, охристо- или беловато-желтая, серовато-рыжеватая, оливково- или красновато-коричневая, буроватая.

Пластинки кремовые, кремово-белые, желтоватые, белые, потом рыжевато- или серовато-коричневые. У молодых грибов имеют паутинное покрывало.

Ножка. Высота 4—9, диаметр 1—2,5 см, плотная, белая, желтоватая, иногда внизу с клубневидным утолщением.

Мякоть плотная (изредка мягкая), белая или желтоватая.

Вкус и запах. Без особого вкуса, со слабым приятным запахом.

Где и когда растет. В хвойных лесах (под соснами), группами под дубами. Август — октябрь.

Особые замечания. Не путать с ядовитым, оранжево-красным паутинником, у которого мякоть шляпки чуть пахнет редькой.

СВИНУШКА [условно-съедобный гриб, 4 категории]

Paxillus involutus [рис. 35]

Общее описание. Урожайный пластинчатый гриб, средних размеров, невысокий.

Шляпка. Диаметр 5—20 см, плотномышечная вогнутая, гладкая, клейковатая, рыжевато-коричневая, оливково-рыжая, охристо- или оливково-бурая, с круто загнутыми пушистыми краями.

Пластинки тонкие, узкие, лимонно-желтые, позднее желтоватые или ржаво-коричневые, от прикосновения буреют.

Ножка. Высота 2—3, диаметр 1,5—3 см, плотная, цвета шляпки или светлее.

Мякоть желтая или красновато-желтая, при разрезании темнеет.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В лиственных лесах, под березами, особенно в молодых посадках, группами. Июнь — октябрь.

Особые замечания. Черно-бурой войлочной ножкой и более темным цветом шляпки отличается толстая свинушка — *Paxillus atrotomentosus*.



Рис. 35. 1—5 — паутинники: 1 — каштановый, 2 — изменчивый, 3 — коричневый, 4, 5 — белоспоровый; 6, 7, 8 — свинушка тонкая; 9 — свинушка толстая.

КОЛПАК

[съедобный гриб, 3 категории]

Rozites caperata [рис. 36]

Общее описание. Пластинчатый гриб, по форме и цвету напоминает шампиньон.

Шляпка. Диаметр 3—12 см, в молодости колпаковидная, белая, серебристая, слабожелтая.

Пластинки широкие, тонкие, густые, светло-желтые, потом буроватые, коричневые. У молодых грибов прикрыты пленкой.

Ножка. Высота 5—10, диаметр 1—2 см, плотная, белая, потом желтоватая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В хвойных лесах. Август — сентябрь.

Особые замечания. Не путать с бледной поганкой.

ОПЕНОК ЛУГОВОЙ [съедобный гриб, 3 категории]

Marasmius oreades [рис. 36]

Общее описание. Довольно распространенный пластинчатый гриб, на который обращают мало внимания.

Шляпка. Диаметр 2—6 см, выпуклая, тоненькая, серо-желтая, кремовая, рыжевато-коричневая.

Пластинки белые, кремовые, редкие, широкие.

Ножка. Высота 4—7, диаметр 0,3—0,5 см, беловато-кремовая.

Мякоть беловатая.

Вкус и запах. Безвкусный. При подсыхании — с приятным запахом.

Где и когда растет. На открытых травянистых местах, лугах, пастбищах, большими группами, часто кольцами. Май — ноябрь.

Особые замечания. Легко может быть спутан с различными видами ядовитых иноцибе, отличающихся неприятным вкусом или запахом.



Рис. 36. 1, 2 — колпак; 3, 4, 5, 6 — опенок луговой; 7 — опенок луговой, чесночный.

ОПЕНОК ЛУГОВОЙ, ЧЕСНОЧНЫЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Marasmius scorodonius [рис. 36]

Общее описание. Еще более мелкий и тонкий пластинчатый грибок, чем опенок луговой.

Шляпка красновато-коричневая.

Пластинки очень маленькие и тонкие.

Ножка. Диаметр 0,1—0,2 см, красновато-темно-коричневая.

Мякоть белая, водянистая.

Вкус и запах. Чесночный, с сильным стойким запахом.

Где и когда растет. В лесах, на песчаных грунтах, хвое, остатках древесины. Июль — октябрь.

Особые замечания. Не путать с иноцибе.

ВАЛУЙ, БЫЧОК

[условно-съедобный гриб, 4 категории]

Russula foetens [рис. 37]

Общее описание. Пластинчатый гриб рода сыроежки.

Шляпка. Диаметр 6—15 см, плотная, выпуклая, у молодого гриба — шаровидной формы, прилегает к ножке. С возрастом становится более плоской, края ее утончаются и разрываются. В сухую погоду — блестящая, в сырую — слизистая.

Пластинки белые, желтые, буровато-рыжие, иногда с капельками влаги.

Ножка. Высота 4—8, диаметр 1—3 см, плотная, затем пустотелая, беловатая, книзу желтоватая.

Мякоть белая, желтоватая, плотная.

Вкус и запах. Едкий, с неприятным запахом сырости.

Где и когда растет. В лиственных, преимущественно березовых и сосновых лесах, группами. Июль — октябрь.



Рис. 37. 1, 2 — валуй, бычок; 3, 4 — зонтик пестрый; 5—8 — навозники; 5, 6 — белый, 7 — серый, 8 — рыжеватый.

ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Lepiota procera [рис. 37]

Общее описание. Один из наиболее крупных съедобных пластинчатых грибов.

Шляпка яйцевидная, конусная, позднее почти плоская с бугорком посредине. Диаметр 5—25 см, беловатая, сероватая, с крупными коричневатými чешуйками.

Пластинки беловатые, широкие и редкие.

Ножка. Высота 10—30, диаметр 1—4 см, у основания клубневидная, плотная, полая у старых грибов, с буроватыми чешуйками и двухслойным белым кольцом.

Мякоть белая, волокнистая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В изреженных лесах, кустарниках, садах, на огородах, лужайках, часто группами. Август — октябрь.

НАВОЗНИКИ [съедобные грибы, 4 категории]

Общее описание. Особая группа пластинчатых грибов [рис. 37]: белый [*Goprinus comatus*], серый [*Goprinus atrementazius*], рыжеватый [*Goprinus micaceus*].

Шляпка первоначально удлиненно-яйцевидная, затем более плоская, диаметр 6—10 см, белая, серая, желто-коричневая, с темными чешуйками, с возрастом по краю розовеет и чернеет.

Пластинки беловатые, розовеющие, затем чернеющие.

Ножка внизу клубневидная. Высота 10—12, диаметр 1—3 см, белая, полая, с волокнистым быстро исчезающим кольцом.

Мякоть беловатая.

Вкус и запах. У молодых грибов — приятные.

Где и когда растет. На сильно унавоженных почвах, группами. Май — ноябрь.

Особые замечания. При употреблении вместе с алкогольными напитками можно отравиться.

ЛИСИЧКА

[съедобный гриб, 2 категории]

Cantharellus cibarius [рис. 38]

Общее описание. Распространенный афиллофоральный гриб.

Шляпка. Диаметр 2,5—4 см, у молодых грибов выпуклая, затем плоская, ярко-желтая, сросшаяся с ножкой.

Пластинки желтые, сросшиеся с ножкой.

Ножка очень короткая, плотная, цвета шляпки.

Мякоть белая, светло-желтая, упругая.

Вкус и запах. Без особого вкуса. Запах приятный, похож на запах березового листа с примесью мяты.

Где и когда растет. В хвойных и лиственных лесах, на травянистых и мшистых полянках, семьями. Июль — ноябрь.

Особые замечания. Не путать с несъедобной ложной лисичкой, у которой более яркий, красновато-оранжевый цвет и ровнее края шляпки.

ЕЖЕВИК ЖЕЛТОВАТЫЙ

[съедобный гриб, 4 категории]

Hydnum repandum [рис. 38]

Общее описание. Относится к афиллофоральным грибам.

Шляпка. Диаметр 4—8 см, выпукло-плоская, светло-желтая, желтая.

Шипы желтоватые.

Ножка цвета шляпки, плотная.

Мякоть желтоватая, плотная.

Вкус и запах. У молодых грибов — сладковатый, у старых — горький. Без особого запаха.

Где и когда растет. В хвойных и лиственных лесах. Август — сентябрь.

ЕЖЕВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ
[съедобный гриб, 4 категории]

Sarcodon imbricatum [рис. 38]

Общее описание. Часто встречающийся афиллофоральный гриб.

Шляпка. Диаметр 5—10 см, плотная, выпуклая, затем более плоская, красновато-коричневая, с крупными чешуйками.

Шипы сероватые, с возрастом коричневые.

Ножка сероватая, короткая.

Мякоть плотная, желтоватая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В сосновых лесах. Август — октябрь.

ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ
[съедобный гриб, 4 категории]

Lycoperdon perlatum [рис. 39]

Общее описание. Редко встречающийся представитель гастеромицетов.

Плодовое тело белое, серовато-белое, желтое, округлое, книзу суженное в ножку, до 8 см высоты, шиповатое или бородавчатое. При созревании — табачно-бурое.

Мякоть в молодом возрасте беловатая, плотная.

Вкус и запах. Сладковатый, с приятным запахом.

Где и когда растет. В лиственных и хвойных лесах, на лугах, выгонах. Май — октябрь.

Особые замечания. Не путать с ядовитым ложнодождевиком, у которого цвет плодового тела рыжевато-сери-коричневый и неприятный запах.



Рис. 38. 1, 2, 3 — лисичка; 4 — ежевик желтоватый; 5, 6 — ежевик чешуйчатый; 7 — ложная лисичка (несъедобный).

ГОЛОВАЧ

[съедобный гриб, 4 категории]

Calvatia caelata [рис. 39]

Общее описание. Головач, как и дождевик шиповатый, — гастеромицет.

Плодовое тело широкоовальное, булавовидное, до 15 см высоты, гладкое, с возрастом буроватое.

Мякоть в молодом возрасте — ватно-белая.

Вкус и запах. Сладковатый, с приятным запахом.

Где и когда растет. В лесах, на лугах, выгонах. Май — октябрь.

ПОРХОВИК ГИГАНТСКИЙ

[съедобный гриб, 4 категории]

Calvatia gigantea [рис. 39]

Общее описание. Малоизвестный представитель гастеромицетов.

Плодовое тело овальное, до 35 см в диаметре, белое, гладкое, с возрастом буреет.

Мякоть в молодом возрасте — ватно-белая, потом желтоватая, пурпурно-бурая.

Вкус и запах. Сладковатый, с приятным запахом.

Где и когда растет. В садах, степи, на лугах. Сентябрь — ноябрь.



Рис. 39. 1 — дождевик шиповатый; 2 — головач; 3 — порховик гигантский; 4 — ложнодождевик (ядовитый).

СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ
[условно-съедобный гриб, 3 категории]

Morchella erculenta [рис. 40]

Общее описание. Наиболее ранний сумчатый гриб. Шляпка яйцевидная, темно- или серовато-бурая. Диаметр 3—8 см. Края плотно срастаются с ножкой.

Ножка белая, удлиненная. Высота 3—10, диаметр 3—5 см.

Мякоть белая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В широколиственных лесах, садах, канавах, вырубках. Апрель — май.

Особые замечания. Не путать со сморчком, у которого шляпка темная и более извилистая.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ [условно-съедобный гриб, 3 категории]

Morchella conica [рис. 40]

Общее описание. Нечасто встречающийся ранний сумчатый гриб.

Шляпка узкая, коническая. Высота 4—10, диаметр 3—5 см, бурая, буро-оливковая с более темными ребрышками ячейек. Весь гриб внутри полый.

Ножка беловатая, высота 3—5 см.

Мякоть беловатая.

Вкус и запах приятные.

Где и когда растет. В хвойных и смешанных лесах, на песчаных почвах. Под долголетними яблонями. Апрель — май.

ТРЮФЕЛЬ ЧЕРНЫЙ ЛЕТНИЙ

[съедобный гриб, 3 категории]

Tuber aestivum [рис. 40]

Общее описание. Редко встречающийся сумчатый гриб.

Плодовое тело находится под землей, угловато-бугристое, бородавчатое, у основания гладкое. Коричнево-оливково-черное. Похоже на картофель.

Мякоть сначала сероватая, затем желто-коричневая со светлыми прожилками.

Вкус и запах ароматные.

Где и когда растет. Там, где дуб, бук, орешник, береза, на сухой рыхлой почве. Над местами трюфелей на закате солнца роem выются желтоватые мушки. Август — сентябрь.



Рис. 40. 1, 2 — сморчок настоящий; 3, 4, 5 — сморчок конический; 6, 7 — трюфель черный летний; 8 — строчок обыкновенный (ядовитый).

Свежие грибы, содержащие около 90% воды, портятся очень быстро. Поэтому желательно пускать их в дело в тот же день, когда они собраны, или в крайнем случае на следующий день. Грибы перебирают, сортируют, чистят, следят, чтобы в пищу не попали ядовитые или несъедобные. Небольшие повреждения лесными грызунами, насекомыми, слизнями вырезают ножом.

При чистке с гриба удаляют землю, хвою, листья, мох, обрезают нижнюю часть ножки или всю ножку. У маслят обязательно снимают кожицу. Для этого их сначала опускают на 1—2 минуты в кипяток, а затем промывают холодной водой. После чистки грибы еще раз промывают (если только они не предназначены для сушки) и перекладывают в решета, чтобы стекла вода. Особенно хорошо, желательно со щеточкой, надо мыть пластинчатые грибы, растущие на песчаных почвах — зеленушки, серушки.

Очищенные шампиньоны кладут в подкисленную воду. Тогда они не темнеют.

Если грибы используют на следующий день, их хранят в прохладном месте (можно в холодильнике), предназначенные для маринования или соления — замачивают, с тем чтобы удалить песок.

ОБРАБОТКА И ЗАГОТОВКА ГРИБОВ



Хотя многие грибы пригодны для любого вида кулинарной обработки, тем не менее существуют наиболее предпочтительные способы их приготовления.

В сушку, например, лучше всего употреблять белые грибы, подберезовики, подосиновики.

Рыжики особенно хороши в солении. Преимущественно в засол идут также грузди, горькуша.

Моховики пригодны в основном для жарения.

У олят используют только шляпки. Некоторые любители относят эти грибы к условно-съедобным, рекомендуется проварить их со слитием отвара. Опенок луговой идет главным образом на соусы и приправы.

Ежевика, навозники, дождевики употребляются в свежеприготовленном виде только в молодом возрасте.

СУШКА

Сушеные грибы (белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, а также сморчки, опята) сохраняют свои питательные достоинства несколько лет. Перед сушкой молодые, крепкие нечервивые грибы тщательно очищают, сильно загрязненные — моют холодной водой. У белых — корешки полностью или частично отрезают и сушат отдельно, крупные разрезают на части.



Сушат грибы в печах или духовых шкафах, над горячей плитой, просто под солнцем. Для притока свежего воздуха дверца шкафа должна быть открыта. Оптимальная температура 50—70°. Лучше всего начинать сушку в сравнительно легком жару, чтобы грибы сначала провялились, а продолжать ее при более высокой температуре. Досушивание — снова в легком жару (можно над кухонной плитой). Следует учесть, что сморчки очень легко подгорают. При сушке на солнце для предохранения от пыли и засиживания мухами на грибы набрасывают марлю.

Высушенные грибы нанизывают на нитку, обертывают чистой марлей и подвешивают в сухом проветриваемом помещении. Их можно хранить также в плотно закрытой посуде в прохладном месте. Желательно подальше от продуктов с резким запахом.

Хорошо высушенные грибы слегка гнутся, легко ломаются, но не крошатся.

Из сухих грибов нередко готовят порошок. Для этого их толкут в ступе и просеивают через сито. Порошок используют в кулинарии (для соусов, бульонов). При переработке таких грибов удаляют зараженные личинками, заплесневевшие и загнившие, отсыревшие — немедленно просушивают.

МАРИНОВАНИЕ

Для маринования годятся практически все грибы. Применительно к Харьковской области лучше всего использовать маслята, подберезовики, подосиновики, моховики, зеленушки, серушки, лисички, свинушки. Каждый вид грибов маринуют отдельно и по размерам. Подберезовики и подосиновики перед варкой обдают кипятком (5—10 минут), затем промывают холодной водой (это предохраняет маринад от почернения). Лисички, валуи, условно-съедобные грибы, опять предварительно проваривают (15—20 минут), отвар сливают.

Маринуют двумя способами.

Первый способ. Подготовленные грибы кладут в кастрюлю, заливают водой ($\frac{1}{2}$ стакана на 1 кг), уксусом — $\frac{1}{2}$ стакана, добавляют соль — $1\frac{1}{2}$ столовой ложки. Варят помешивая. В очищенный от накипи маринад добавляют лавровый лист, душистый перец, корицу, гвоздику, укроп. Когда грибы готовы (осядут на дно), их снимают с огня и дают им остыть, затем перекладывают в керамическую (стеклянную) посуду. Сверху заливают растительным маслом (0,5 см) и закрывают бумагой или крышкой. Хранят в сухом прохладном месте.



Второй способ. Грибы готовят так же, как и при первом способе. Заливают их отдельно приготовленным маринадом и хранят при температуре 4—6° в сухом месте. При этом время от времени проверяют, нет ли плесени или не помутнел ли маринад. Испортившийся маринад заменяют свежеприготовленным, предварительно промыв грибы. Если появилась плесень, ее удаляют, а края банки протирают чистой тряпкой. При испарении маринада добавляют свежеприготовленный (использовать воду для этой цели нельзя).

СОЛЕНИЕ

В засол используют преимущественно рыжики, грузди, волнушки, валуи, сыроежки, свинушки.

Солить грибы можно двумя способами — холодным и горячим.

Холодный способ. Грибы, в свежем виде выделяющие горький сок (кроме рыжиков), два-три дня отмачивают в холодной, часто сменяемой, подсоленной воде (волнушки и чернушки до 4—5 суток), потом укладывают рядами в бочонки, керамические или стеклянные банки, пересыпая каждый ряд солью. На 1 кг грибов ее берут 40—50 г. В заполненные емкости доливают немного охлажденной кипяченой воды (не более 1 л на 10 кг). Для аро-



мата добавляют лавровый лист, душистый перец, гвоздику, смородинный лист, укроп. После этого накрывают деревянным кружком с небольшим гнетом и ставят емкость в холодное место. Дней через 5—6 проверяют, достаточно ли рассола. Если его уменьшилось, увеличивают гнет и добавляют грибов. Для хранения используют хорошо проветриваемые помещения с температурой 3—6°. Через 1—1,5 месяца грибы готовы.

Горячий способ. Для приготовления рассола нужное количество воды доводят до кипения, кладут соль, лавровый лист, охлаждают и солят, оставляя осадок в посуде. Затем предварительно проваренные около 20 минут грибы укладывают так же, как и при холодном способе.

ХРАНЕНИЕ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Первый способ. Грибы жарят в масле до полной готовности. Потом выкладывают в топленое сливочное масло в стеклянные банки, закрывают и в таком виде хранят в сухом прохладном месте.

Второй способ. Грибы погружают на 10 минут в кипящую подсоленную воду, затем вынимают, охлаждают и опять же в топленом сливочном масле хранят в сухом прохладном месте.

Грибы издавна считаются деликатесом русской кухни, которая всегда славилась солеными рыжиками, пирогами с груздями, супами из белых сухих грибов.

Во французской кухне грибной соус занимает одно из ведущих мест. Французы в шутку говорят, что с грибным соусом можно съесть даже старую кожу.

С грибами человек получает достаточное количество необходимых организму веществ, не обременяя себя обилием пищи.

Для того чтобы грибы лучше переваривались, их нужно хорошо проваривать и прожаривать. Нарезать их следует как можно мельче, особенно ножки.

Грибы употребляют в пищу в любом виде — свежими, солеными, сушеными, маринованными, консервированными. Они идут на приготовление закусок, соусов, первых и вторых блюд, начинки для пирогов.

Ниже приводятся рецепты приготовления разнообразных блюд из свежих, сушеных и соленых грибов, а также рецепты соусов и фаршей (начинок) для пирогов, пирожков и кулебяк.

ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ

ЗАКУСКИ

Грибной салат. В соленые, маринованные или консервированные грибы добавляют нашинкованный репчатый лук, свежие или соленые помидоры (ломтиками), консервированный зеленый горошек, подсолнечное масло, уксус, соль, черный перец.

500 г грибов, 50 г репчатого лука, 150 г помидоров, 100 г зеленого горошка

Грибной салат с солеными огурцами. К маринованным грибам добавляют мелко нарезанные соленые огурцы, репчатый лук и сметану. Соль, перец — по вкусу.

Грибной салат с яйцом и сметаной. Смешивают маринованные или соленые грибы, нарезанные крутые яйца, репчатый или зеленый лук, консервированный зеленый горошек, соль и сметану.

500 г грибов, 75 г лука, 3 яйца, 100 г зеленого горошка, 200 г сметаны (можно майонез).

Салат из белых грибов. Свежие грибы 15—20 минут отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг. Добавляют нашинкованный репчатый или зеленый лук, уксус, растительное масло, соль, перец.

500 г грибов, 1—2 луковичы.

Рыжики в сметане. Грибы ошпарить крутым кипятком, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Нашинкованный лук слегка поджарить в масле, добавить сметану, соль, перец, все смешать. Поставить в духовой шкаф — тушить 5—10 минут на слабом огне.

Салат из картофеля с грибами. Сварить картофель, счистить, порезать кружочками, мелко изрубить луковичу, перемешать с грибами, полить уксусом, прованским маслом, добавить соль и сахар.

Винегрет с грибами. В овощной винегрет добавляется $\frac{1}{4}$ часть нашинкованных соленых или маринованных грибов.

Помидоры, фаршированные грибами. Спелые помидоры (по два на порцию) обработать, срезать верхнюю часть, слегка отжать, сделать в каждом углубление, заполнить его салатом, посыпать укропом или зеленью петрушки. Для приготовления салата соленые или маринованные грибы нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком, заправить сметаной, перцем, солью.

120 г помидоров, 40 г грибов, 15 г сметаны, 15 г лука.

Грибы тушеные с помидорами. Обработанные свежие грибы нарезать дольками, обжарить на сковороде с маслом, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушить. При подаче соединить с дольками отдельно обжаренных помидоров и посыпать укропом.

90 г грибов, 15 г сливочного масла, 100 г сметанного соуса, 20 г лука, 100 г помидоров.

Грибы в сметане с молодым картофелем. Грибы приготовить так же, как описано выше. Отваренный молодой картофель уложить по краям, посыпать мелко нарезанным укропом.

Грибы в сметане, запеченные на сковороде. Приготовленные грибы залить сметанным соусом, довести до кипения, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом, запечь в жарочном шкафу.

При подаче, посыпать мелко нарезанным укропом.

90 г грибов, 15 г сливочного масла, 100 г сметанного соуса, 5 г сыра.

Волованы с грибами. Грибы обжарить, добавить сметанный соус, проварить, уложить в волованы. При подаче посыпать измельченным укропом.

Корзиночки с белыми грибами. Свежие грибы нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить на сковороде с маслом, добавить сметанный соус, проварить, уложить в готовую корзиночку (из сдобного или слоеного теста), посыпать мелко нарезанным укропом.

Яйца с грибами. Грибы поджарить на сковороде с маслом, добавить сметанный соус, положить в кокетницу. На грибы выложить яйцо, посыпать солью и перцем, запечь в жарочном шкафу. При подаче на яйцо положить шляпку гриба, посыпать зеленью петрушки.

2 яйца, 60 г грибов, 10 г сливочного масла, 40 г сметанного соуса.

Яйца с грибами в корзиночках. Грибы приготовить так же, как описано выше, положить в корзиночки, сверху поместить по одному яйцу (в мешочек), полить сметанным соусом, посыпать зеленью петрушки или укропом.

Яйца, запеченные с луком и грибами. Тонко нашинкованный репчатый лук и лук-порей пассировать на сливочном масле, влить мясной бульон, грибной отвар и тушить в закрытой посуде до тех пор, пока лук не станет совершенно мягким. Затем добавить нашинкованные соломкой свежие грибы, поджаренные с маслом, горячий молочный соус и, помешивая, кипятить до тех пор, пока смесь не приобретет консистенции густого соуса. Одну треть этого соуса налить на дно блюда, смазанного маслом, разместить на нем крутые яйца, разрезанные пополам вдоль, покрыть их оставшимся соусом, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу до образования на поверхности поджаристой корочки.

2 яйца, 40 г лука-порея и репчатого, 100 г мясного и грибного бульона, 80 г грибов, 20 г сливочного масла, 100 г молочного соуса, 8 г сыра.

Икра из сушеных грибов. Грибы вымачивают, потом варят в этой же воде 2—3 часа. Откидывают на дуршлаг, затем мелко шинкуют или пропускают через мясорубку. Добавляют слегка поджаренный, мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец.

Икра из соленых грибов. Мелко рубленные грибы смешивают с нашинкованным, слегка поджаренным репчатым или зеленым луком.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Грибной бульон. Сушеные грибы перебрать, промыть несколько раз в теплой воде, затем залить холодной. Выводить в течение 3—4 часов грибы, разрезанную пополам луковицу, морковь, петрушку варят в той же воде без соли при слабом кипении 2 часа (через час луковицу, морковь, петрушку вынимают). Бульон процеживают.

3 л воды, 50 г грибов.

Борщ постный. Сварить грибной бульон. Нашинкованную и поджаренную на масле свеклу посыпают слегка мукой, разводят бульоном, прибавляют грибы и вареный картофель, уксус или квас, дают вскипеть.

Борщ с сушеными грибами. Грибы перебрать, промыть теплой водой, залить на два часа холодной. Вынуть, нашинковать, варить в той же воде, добавить помидоры или томат-пюре, уксус, сахар, жир, перец, лавровый лист, нашинкованную свеклу и капусту, позже — картофель. Подавать со сметаной.

Бульон с грибами. Сварить мясной бульон с овощами, добавить вычищенные и вымытые грибы. Готовые грибы, овощи и половину мяса нарезать полосками, положить в бульон, вскипятить, подавать со сметаной.

500 г мяса, 700 г грибов, 50 г сметаны.

Борщ со свежими грибами. Грибы шинкуют, варят 10—15 минут. Свеклу и нашинкованную морковь кладут в грибной бульон и варят еще 10—15 минут, добавляют ошпаренные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей или петрушку, соль, перец. При подаче — приправляется сметаной, простоквашей или кипяченым молоком.

Борщ грибной с черносливом. Приготавливается так же, как и мясной борщ с черносливом, но только на грибном бульоне.

Грибной бульон с пельменями. Готовят грибной бульон, отдельно — пельмени, которые на несколько секунд опускают в горячую воду, чтобы смыть муку, затем перекладывают в кипящий бульон и варят 5—6 минут.

Щи из свежей капусты со свежими грибами. Нашинкованную капусту варят 30—40 минут. Через 10—15 минут после кипения в щи добавляют картофель, а за 5 минут до конца варки — нашинкованные грибы, перец, лук, лавровый лист, соль.

300 г грибов, 500 г капусты, 300 г картофеля:

Щи из квашеной капусты с сухими грибами. В грибной бульон с нашинкованными грибами кладут квашеную капусту, поджаренные с томатом корни петрушки или сельдерея. Перед окончанием варки добавляют лавровый лист, перец, соль и мучную заправку.

50 г сухих грибов, 500 г капусты.

Солянка грибная. Очищенные свежие белые грибы сварить, промыть и нашинковать, отвар использовать для солянки. Пригодны также сушеные и соленые грибы (последние нужно тщательно промыть и нашинковать). В остальном готовить грибную солянку так же, как и мясную.

83 г свежих грибов или 13 г сухеных, 50 г репчатого лука, 30 г соленых огурцов, 10 г канерс, 25 г маслин, 8 г оливок, 25 г томата-пюре, 10 г сливочного масла, 30 г сметаны, дольку лимона, лавровый лист, перец горошком, зелень.

Суп грибной с ушками. Сварить грибы до мягкости. Бульон процедить. Грибы промыть. Мелко нарезанные луковицу и морковь положить в кастрюльку, добавить 50 г масла, стакан воды. Тушить на слабом огне, пока жидкость не выпарится и морковь не станет мягкой. В подсоленном бульоне прокипятить готовые корни. Вторую луковицу и грибы мелко порубить, обжарить на оставшемся масле до светло-желтого цвета, поперчить и посолить. Подлить немного бульона, чтобы фарш был сочным. Приготовить тесто, раскатать, порезать на квадратики, на каждый положить грибной фарш, соединить два противоположных угла и защипать края. За 15 минут до подачи опустить ушки в горячий бульон и сварить. Подавать со сметаной.

Капустняк с грибами. Квашеную капусту тушить до готовности с небольшим количеством чуть-чуть подсахаренного грибного бульона. В кипящий бульон положить картофель, тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, слегка спассированные корни и лук, лавровый лист, горький перец.

Похлебка с грибами. Сельдерей, перец, петрушку, морковь, репу, сушеные грибы, перловую крупу (или рис), картофель нужно сварить. Когда все станет мягким, порезать одну луковицу, поджарить в постном масле и дать еще раз вскипеть.

Харчо с грибами. Сухие грибы перебрать, промыть, замочить в воде (3—4 часа), нашинковать. Чеснок истолочь с солью, лук мелко нарезать и слегка поджарить с томатом-пюре. Добавить рис и кислые сливы, варить 40—50 минут. При подаче приправить укропом, зеленью петрушки.

50 г сушеных грибов, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 50 г жира, $\frac{1}{2}$ стакана слив, 2 головки лука, 2 ложки томата-пюре.

Брюссельский суп из шампиньонов. Пропустить грибы через мясорубку, потушить в масле вместе с натертым луком в течение 10 минут на медленном огне. Посыпать мукой, влить бульон, приправить. При подаче добавить сливки, зелень петрушки и крупно нарубленные яйца.

500 г шампиньонов, 2 столовые ложки масла или маргарина, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 л бульона из костей, 1 стакан сливок, 2 яйца, соль, перец.

Суп картофельный с грибами. Готовят картофельный суп на грибном бульоне. В процессе варки в него кладут вареные шинкованные грибы.

200 г картофеля, 20 г моркови, 5 г петрушки, 20 г репчатого лука, 4 г сушеных грибов, 5 г томата-пюре, 5 г маргарина, зелень.

Суп картофельный с грибами и черносливом. Мелко нашинковать вареные грибы, положить в процеженный грибной бульон. Спассированный на растительном масле лук (за 4—5 минут до окончания его посыпают мукой) добавить в бульон, довести до кипения, заправить картофелем, черносливом, изюмом и варить до готовности.

125 г картофеля, 15 г лука, 4 г сушеных грибов, 15 г чернослива, 10 г подсолнечного рафинированного масла, 5 г муки, 20 г изюма, долька лимона.

Суп картофельный со свежими грибами и мозгами. Отдельно сварить мозги. Бульон использовать для приготовления картофельного супа со свежими грибами. Подавать с кусками мозга, сметаной и зеленью.

47 г мозгов, 55 г грибов, 175 г картофеля, 20 г моркови, 5 г петрушки, 20 г репчатого лука, 30 г помидоров, 5 г маргарина, 10 г сметаны, зелень.

Суп с лапшой и грибами. Лапшу, опущенную на минуту в горячую воду, оттуда на дуршлаг, а затем в кипящий мясной бульон с кореньями, варят 15—20 минут. Готовые грибы шинкуют и кладут в суп при заправке луком.

Суп овсяной с грибами. Коренья и лук нарезать мелкими кубиками, спассировать на жире. Грибы сварить и нашинковать. Крупу засыпать в кипящий бульон на 20—30 минут. За 5—6 минут до готовности добавить специю, грибы и соль.

8 г сушеных грибов, 50 г овсяной крупы, 20 г моркови, 5 г петрушки, 5 г сельдерея, 20 г репчатого лука, 5 г столового маргарина.

Суп из фасоли с грекками. Готовую фасоль соединить с грибным бульоном, добавить мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный на жире, соль, шинкованные грибы и варить 10—15 минут. К супу подавать отдельно гренки из пшеничного хлеба.

70 г фасоли, 8 г сушеных грибов, 30 г лука, 10 г маргарина, 5 г томата-пюре.

Суп гороховый с грибами. Горох перебрать, помыть, вымочить в холодной воде, сварить, протереть сквозь сито. Грибы нашинковать, добавить поджаренный лук, варить вместе с горохом в течение часа.

Суп грибной с перловой крупой. Крупу перебрать, промыть, вымочить в воде, положить в грибной бульон с перцем и солью, добавить лавровый лист, варить до готовности. При подаче — посыпать зеленью петрушки. Вместо перловой крупы можно взять рис, пшено (замачивать не нужно), манную крупу.

50 г сушеных грибов, 1 стакан крупы, 200 г моркови, 1 луковица, 2 ложки масла, петрушка.

Суп из кабачков со свежими грибами. Картофель и кабачки нарезать ломтиками. Измельченные корни спассировать на жире, приправив под конец зеленым луком. Нашинкованные грибы варить в кипящем бульоне или воде 20—30 минут, а после добавки кореньев и картофеля — еще 15—20 минут. Незадолго до готовности добавить кабачки, помидоры и соль. Подавать со сметаной и зеленью.

83 г свежих грибов, 100 г кабачков, 50 г картофеля, 20 г моркови, 40 г помидоров, 10 г сливочного масла, 10 г сметаны, сельдерея, зеленый лук, зелень.

Суп из лисичек. Нарезать шпиг, поточить и тушить в нем измельченный лук в течение 10 минут, чтобы он стал полумягким. Соединить с вымытыми грибами и тушить еще 45 минут. Потом залить кипятком, посолить и варить 30 минут. Чайную ложку муки развести сметаной и заправить суп.

Суп-пюре из свежих грибов. Грибы очистить, помыть, положить в кастрюлю с разогретым маслом (50 г) и, закрыв крышкой, прожарить до тех пор, пока испарится жидкость. 50 г масла, немного муки и воды прогреть, тщательно размешать и вылить в грибы. Туда же влить 5 тарелок кипятка, посолить. Варить до густоты. Желтки растереть со сметаной, добавить в суп и, снова хорошо помешав, прогреть на небольшом огне. Перед подачей — положить сливочное масло (50 г).

600 г свежих грибов, 150 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка муки.

Суп-рассольник постный. Нарезать соленые огурцы, сварить отдельно от кореньев. Приготовить пюре из 1 стакана перловой крупы. Положить в кастрюлю для супа измельченную луковицу и ложку постного масла, а когда лук пожелтеет — очищенные и на-

резанные грибы. После того как грибы слегка поджарятся, их заливают водой, накрывают крышкой и варят до тех пор, пока они не станут мягкими. Потом кладут готовые корни, огурцы и протертую перловую крупу, размешивают, кипятят, посыпают зеленью и подают.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Омлет из грибов. Нарезать дольками грибы, потушить в масле в течение 5—10 минут с зеленью петрушки и специями. Отдельно взбить белки, а из желтков, муки и сельтерской воды приготовить негустое тесто (как сметана). Все смешать и в большом количестве жира запечь на сковородке. Мелко нарубить окорок и соединить с омлетом.

250 г грибов, 30 г масла, 3 яйца, 100 г сырого окорока, 4 столовых ложки муки.

Омлет, фаршированный грибами. Отдельно поджаренные нашинкованные грибы и лук смешивают посолив. В готовый теплый омлет заворачивают грибной фарш.

Баклажаны со свежими грибами. Вымытые, нарезанные кусочками, посоленные баклажаны разложить на доске, покрыть другой и поставить груз, чтобы из них вышел сок с горечью. Обсушенные плоды обвалять в муке (1 столовая ложка) и слегка обжарить в масле. Лук порезать кружочками и также обжарить до золотистого цвета. Грибы вымыть, крупно порубить. На дно кастрюли положить баклажаны, на них грибы, затем лук и т. д. (сверху должны быть баклажаны). Залить сметаной, посолить и смешать с 1 столовой ложкой муки. Поставить в духовку на средний огонь. Когда грибы станут мягкими и сока будет достаточно — блюдо готово. Подавать в той же посуде.

4 тонких баклажана, 500 г свежих грибов, 2—3 луковицы, 80 г топленого масла, 1 стакан сметаны, 2 столовых ложки муки.

Запеканка с грибами. Хорошо промытые грибы положить в кастрюлю, залить водой на 6—8 часов. В этой же воде сварить до мягкости. Готовые грибы нарезать лапшой, всыпать в бульон, добавить сухари, сметану и хорошо прогреть на паровой бане, не давая кипеть. Тонкие ломтики булки обжарить с одной стороны на масле. На глубокую сковороду выложить грибную массу, покрыть ее ломтиками (поджаренной стороной вниз) так, чтобы один конец находил на другой. Сверху запеканку смазать яйцом, обильно посыпать сыром и запечь. Подать на той же сковородке. Отдельно можно подать сметану.

100 г сухих грибов, 2 городские булки, 2 столовые ложки топленого масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1½ стакана сметаны, 1 столовая ложка тертого сыра, 1 яйцо.

Гренки со свежими грибами. С батонов снять корку, порезать их на ломтики толщиной с палец. Яйца взбить венчиком, посолить, долить молоко. В этой смеси слегка смочить ломтики, обжарить с одной стороны и положить на лист, смазанный маслом, необжаренной стороной. Грибы очистить, промыть, порезать, обжарить в масле. Добавить к ним поджаренный лук, перец по вкусу, сметану, посыпать мукой, хорошо вымешать. Покрыть приготовленным грибным фаршем гренки и поставить в слабо нагретую духовку, чтобы они пропеклись.

2 батона белого хлеба, 1 кг свежих грибов, 200 г репчатого лука, по 2 столовые ложки муки, масла и сметаны, 2 яйца, 1 бутылка молока.

Грибы в сметане. Очистить, промыть, нарезать ломтиками грибы и поставить в кастрюле на огонь. Появившийся сок слить, положить 2 столовые ложки масла и отдельно поджаренный рубленый лук, сметану, посыпать мукой, прожарить все вместе, влить сметану, размешанную с мукой и разбавленную бульоном, и тушить до тех пор, пока соус не загустеет и грибы не станут мягкими.

1 кг свежих грибов, 1 луковица, 150 г масла, 1 столовая ложка муки, 300 г сметаны, ¾ стакана бульона.

Рыба, фаршированная грибами. Очищенные от чешуи и костей куски рыбы надрезать пополам, нафаршировать, сложить вдвое, посолить, посыпать мукой, смочить в яйце и обвалять в сухарях. Поджарить во фритюре, посыпать зеленью. Подавать с растопленным маслом. Гарнир — салат из свежих овощей или зелени. Приготовление фарша: растереть муку и масло, посолить, постепенно развести горячим бульоном, вскипятить и перемешать с тушеными грибами. Остудить.

1 кг рыбы, по 1 столовой ложке масла, муки и рыбного бульона, 200 г грибов, 2 яйца, ¾ стакана панировочных сухарей, 1½ стакана фритюра.

Грибы в яичном соусе. С 50 г масла потушить до полной готовности грибы. Яйца посолить, сбить в однородную массу, пропустить через дуршлаг, добавить еще столько же масла. Поставить кастрюлю с яичной смесью в другую кастрюлю с горячей водой и, сильно взбивая, довести массу до загустения, постепенно вливая подогретые сливки. Горячие грибы выложить в глубокое блюдо, залить соусом. Подавать с гренками, посыпанными сыром.

1 кг грибов, 8 яиц, 100 г масла, ¼ столовой ложки сливок.

Грибной пудинг. Масло с мукой подогреть на сковороде, не давая поджариться. Развести молоком и вскипятить. Смешать сначала с тушеными, мелко нарезанными грибами, а затем с желтками и со взбитыми белками. Кастрюлю смазать маслом, дно ее прикрыть пергаментной бумагой, стенки густо обсыпать толчеными сухарями. Грибную массу выложить в кастрюлю, закрыть крышкой, поставить в сосуд с кипящей водой, варить 1 час. Готовый пудинг при подаче облить густой сметаной.

100 г масла, 100 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 500 г тушеных грибов, 10 янц.

Грибы в молочном соусе со сливками. Очищенные, вымытые, нарезанные ломтиками грибы посолить, посыпать перцем, залить молочным соусом и сливками в равных количествах, добавить масло. Припускать в закрытой посуде до готовности. Заправить лимонным соком.

200 г грибов, 50 г соуса, 50 г сливок, $\frac{1}{5}$ лимона, 5 г сливочного масла.

Грибы, жаренные в масле. Нарезанные ломтиками грибы варить в горячей воде 5—10 минут, потом откинуть на сито и отжать. Заправить солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком. Жарить на масле до образования румяной корочки. При подаче посыпать зеленью.

250 г грибов, 25 г подсолнечного масла, $\frac{1}{4}$ лимона.

Грибы жаренные с луком в сметане. Картофель кубиками жарить с жиром до полуготовности, затем положить нарезанные ломтиками грибы и жарить до готовности. Добавить слегка спассированный лук, муку, перец, сметану, перемешать и кипятить 5—10 минут. При подаче посыпать укропом или зеленью петрушки.

200 г грибов, 100 г картофеля, 25 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 5 г муки, 50 г сметаны.

Грибы, жаренные с луком. Нарезать шляпки грибов ломтиками и поджарить на масле так, чтобы они зарумянились, добавить соль, перец, репчатый лук и измельченные корни грибов. Все вместе жарить до готовности, прибавив масла. При подаче посыпать петрушкой.

250 г грибов, 25 г сливочного масла, 25 г репчатого лука.

Пюре из грибов. Хорошо вымытые грибы пропустить через мясорубку с частой решеткой. Положить на сковородку, добавить сливочное масло, соль, перец, лимонный сок. Жарить до тех пор,

пока грибы немного не подсохнут, после чего залить небольшим количеством молочного соуса и прокипятить несколько минут.

250 г грибов, 15 г сливочного масла, 40 г соуса, $\frac{1}{4}$ лимона.

Грибы, тушеные с картофелем. Вареные грибы нарезать ломтиками и обжарить в течение 5—8 минут на сильном огне, затем уложить в сотейник, залить сметанным или томатным соусом, добавить лавровый лист, перец горошком и тушить 5—10 минут. После этого грибы аккуратно перемешать с жареным (кубиками) картофелем, пассированным луком, мускатным орехом и тушить при слабом кипении до готовности. При подаче можно посыпать укропом.

200 г грибов, 100 г картофеля, 75 г соуса, 15 г сливочного масла, 25 г лука.

Грибы, запеченные с помидорами. В измельченный лук положить сваренные грибы и жарить в течение 10—15 минут, после чего заправить красным соусом. Подготовленные помидоры разрезать пополам и немного обжарить. Выложить на сковородку грибы, затем помидоры, посыпать их тертым сыром и запечь в жарочном шкафу. При подаче приправить укропом или зеленью петрушки.

Грибы запеченные. Измельченные грибы посолить, посыпать перцем и спассировать на масле так, чтобы полностью выпарился сок. Затем положить рубленый репчатый лук и вместе прожарить 10—15 минут, после чего добавить чеснок, петрушку, залить молочным соусом, перемешать, посыпать смесью тертого сыра с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу.

250 г грибов, 25 г сливочного масла, 50 г соуса, 20 г лука, 5 г сыра, 5 г молотых сухарей.

Плов с грибами. Очищенные и промытые грибы положить в подсоленную кипящую воду на 5 минут. Затем мелко нарезать и спассировать на масле. Добавить полусваренный рис, масло, соль, перец, поставить в жарочный шкаф и довести до готовности.

100 г грибов, 150 г риса, 40 г топленого масла.

Белые грибы фаршированные. Крупные крепкие шляпки грибов с частично вырезанной серединой поджарить на умеренном огне и наполнить фаршем. Помидоры очистить от кожицы и семян, разрезать на половинки и также поджарить. Затем положить их на блюдо, а сверху — фаршированные шляпки. Посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь. Для фарша —

тщательно измельчить корни грибов и вырезанную из шляпки мякоть, спассировать вместе с рубленным луком, петрушкой и растертым чесноком, заправить молотыми сухарями, солью и перцем.

250 г грибов, 100 г помидоров, 25 г подсолнечного масла, 20 г лука, 5 г молотых сухарей.

Макароны с грибами и ветчиной в томате. Нежирную вареную ветчину и грибы нарезать в виде лапши, слегка поджарить на топленом масле или свином сале, добавить томат-пюре, соль, перец и кипятить 5 минут. Смешать все с вареными горячими макаронами. Перед подачей посыпать зеленью.

80 г макарон, 35 г ветчины, 15 г лука, 15 г томата-пюре, 60 г грибов, 15 г топленого масла.

Яичница с грибами. Нарезанные тонкими ломтиками грибы поджарить на сковороде со сливочным маслом. На них вылить яйца и жарить до готовности.

Вареники с картофелем и грибами. Пресное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм. Фарш разложить в виде шариков, закрыть его тестом и вырезать выемкой. Вареники посыпать мукой и хранить в холодном месте. Варить в подсоленной кипящей воде. Подать с маслом и пассированным луком. Для фарша — вареный протертый картофель смешать с поджаренным репчатым луком, перцем и готовыми рублеными грибами.

50 г пшеничной муки, 5 яиц, 80 г картофеля, 20 г репчатого лука, 15 г подсолнечного масла, 20 г сушеных грибов.

Картофель печеный, фаршированный грибами. Испечь, очистить от кожицы, срезать верхушки и вынуть из каждой картофелины ложкой середину так, чтобы остались достаточно прочные стенки. Сварить грибы, измельчить их, приготовить лук. Часть грибного бульона охладить и смешать с пассированной мукой. Потом влить его в кипящий бульон и варить, все время помешивая, а когда он загустеет, добавить грибы, лук и необходимое количество картофеля. Этим фаршем наполнить клубни, уложить их на блюдо, смазанное маслом, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром с сухарями и запечь в жарочном шкафу.

250 г картофеля, 20 г сушеных грибов, 30 г лука, 5 г муки, 10 г сливочного масла, 30 г соуса, 5 г молотых сухарей, 5 г сыра.

Белокочанная капуста, фаршированная рисом и грибами. Сваренные грибы порубить, смешать с рассыпчатой рисовой кашей, заправить сливочным маслом и солью. Когда смесь

остынет, добавить в нее сырые яйца. Этим фаршем заполнить кочан (положить его в кипящую подсоленную воду, предварительно вырезав кочерыжку, и варить до полуготовности; после этого каждый лист, кроме верхнего, аккуратно отогнуть от основания, переложить фаршем и прижать так, чтобы форма кочана сохранилась). С небольшим количеством грибного бульона капусту припустить до готовности. Из остального бульона приготовить соус с луком. Кочан переложить на противень, смазанный жиром, полить сметаной, посыпать тертым сыром с сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Из оставшегося фарша сформовать небольшие шарики, обвалить их в муке, смочить яйцом, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре. При подаче — разместить вокруг кочана.

200 г капусты, 40 г риса, 20 г сушеных грибов, 10 г сметаны, 1/2 яйца, 10 г сливочного масла, 6 г муки, 10 г сухарей, 10 г жира для фритюра, 50 г соуса, 5 г сыра.

Запеканка из картофеля с сушеными и солеными грибами. Приготовить картофельное пюре с яйцами. На противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, выложить слой картофеля, потом — слой фарша и снова — слой картофеля. Поверхность разровнять, смазать сметаной и посыпать сухарями. Запекать в жарочном шкафу. При подаче нарезать на порции и подлить грибной или луковый соус. Для приготовления фарша промытые соленые и сваренные сушеные грибы смешать и мелко нарубить. Добавить нашинкованный и спассированный на растительном масле лук, перец и тушить 20—30 минут.

200 г картофеля, 10 г сливочного масла, 1/2 яйца, 30 г молока, 10 г сметаны, 50 г соуса, 100 г сушеных и 80 г соленых грибов, 100 г лука, 60 г подсолнечного масла.

Репа, фаршированная рисом и грибами. Очищенную репу отварить до полуготовности, с нижней стороны ложкой вынуть часть мякоти так, чтобы получилась форма чашечки. Мякоть измельчить, приготовить рис, добавить к нему пассированный нарезанный лук, вареные рубленые грибы, зелень петрушки, заправить солью и перцем. Наполнить фаршем репу, посыпать молотыми сухарями с сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. На грибном отваре приготовить соус с луком и томатом. Перед подачей им залить репу и прогреть.

200 г репы, 25 г риса, 10 г сушеных грибов, 25 г лука, 20 г сливочного масла, 10 г томата-пюре, 5 г сыра, 3 г молотых сухарей, 5 г муки, зелень.

Помидоры, фаршированные грибами. Срезать с нижней стороны помидора $\frac{1}{4}$ часть, слегка отжать, чтобы удалить семена, вырезать из середины немного мякоти, посолить и поперчить. Наполнить фаршем, положив его горкой, обвornять, посыпать тертым сыром с сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в жарочном шкафу. Для фарша свежие грибы мелко изрубить и жарить, помешивая, в посуде со смальцем до испарения жидкости. Репчатый лук спассировать, соединить с грибами, прибавить концентрированный мясной бульон, томат-пасту, мякоть из помидора, крошки белого хлеба и, помешивая, проварить массу до необходимой густоты. Подать, полив красным мясным соусом или сметаной, посыпать зеленью.

2 помидора, 75 г свежих грибов, 25 г лука, 10 г масла, 15 г свиного сала, 15 г томата-пасты, 10 г пшеничного хлеба, 25 г мясного сока, 5 г сыра, 5 г молотых сухарей, 50 г соуса.

Помидоры, фаршированные грибами и яйцами. Грибной фарш соединить с мелко рубленными яйцами, шинкованным зеленым луком и посолить. Фаршировать и подавать так же, как описано выше.

Солянка грибная. В нашинкованную капусту положить масло, долить немного воды, уксуса и тушить в кастрюле около часа. За 15—20 минут до готовности добавить томат-пюре, нарезанные дольками огурцы, сахар, соль, перец, лавровый лист. Грибы очистить, промыть, прокипятить 10—15 минут, после чего измельчить, обжарить в масле, смешать с приготовленными огурцами и луком, посолить, приперчить. Уложить на сковородку слой капусты, затем — слой грибов, и вновь — слой капусты. Посыпать сухарями и, сбрызнув маслом, поставить в духовой шкаф для запекания. При подаче добавить ломтик лимона или маслины.

500 г свежих грибов, 1 кг капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 столовые ложки томата-пюре, 1—2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки масла.

Грибные крокеты в сметанном соусе. Положить в кастрюлю очищенные, промытые и нарезанные грибы, нашинкованный лук, масло, влить немного воды, посолить. Закрывать крышкой и тушить. Жидкость выпарить. Белый хлеб размочить в молоке, сильно отжать и пропустить вместе с грибами через мясорубку. Добавить яйца, соль, перец, рубленую зелень, хорошо вымешать. Из полученной массы сделать шарики величиной с небольшое яблоко, обвалять в сухарях и обжарить в масле. Залить соусом и прогреть, не давая кипеть, чтобы крокеты хорошо пропитались сметаной. Подавать, посыпав зеленью.

1 кг свежих грибов, 200 г черствого белого хлеба, 200 г масла, 1 луковица, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Шашлык из свежих грибов. Молодые грибы погружают на 10—15 минут в кипяченую воду, откидывают на дуршлаг и нанизывают на тонкие деревянные палочки, чередуя с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного сала. Шашлык обжаривают на сковороде, за несколько минут до готовности к нему добавляют томат-пюре, перец и соль. Подают вместе со свежими или квашеными помидорами, репчатым или зеленым луком.

500 г свежих грибов, 150 г свиного сала, 100 г лука, 15 г томата-пюре.

Шашлык из сушеных белых грибов. Сухие белые грибы небольшого размера моют, вымачивают 3 часа, нанизывают на деревянные палочки, чередуя с луком и салом. Готовят так же, как описано выше.

200 г сушеных грибов, 150 г лука, 100 г свиного сала.

Грибной гуляш. Очищенные, промытые и нашинкованные белые грибы смешивают с поджаренным на сале луком, добавляют нарезанные на 4 части помидоры, измельченный незрелый красный перец, соль и все вместе тушат в течение 15—20 минут.

500 г грибов, 2 помидора, 100 г лука, 4 стручка перца, 3 ложки свиного сала.

Картофельные зразы со свежими грибами. Молодые грибы опускают в кипяток на 15 минут, откидывают на дуршлаг, мелко шинкуют, поджаривают на слабом огне. Туда же добавляют рассыпчатую гречневую кашу, круто сваренное рубленое яйцо, лук, соль и перец. Остывшее картофельное пюре раскатывают на смоченной водой доске в форме небольшого толстого блина, кладут на него гарнир, загибают, обжаривают на сковороде, заливают грибным соусом и ставят в духовой шкаф на 10—20 минут.

500 г грибов, 3 ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 2 яйца, 20 г муки, 2 столовые ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона.

Зразы из грибов. Сушеные белые грибы промывают, замачивают на 1,5 часа в молоке, проваривают и отцеживают. Отдельно готовят в кожуре картофель, очищают его, нарезают толстыми ломтиками. Поджаривают слегка лук. В кастрюлю, смазанную жиром, укладывают слой картофеля, на него — грибы, а сверху — снова

картофель, посыпают солью и перцем, заливают сметаной и запекают в духовом шкафу. Подают с салатом.

50 г сушеных грибов, 100 г лука, 4 ложки жира, 1 кг картофеля, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 1 стакан молока.

Котлеты из свежих грибов. Вымытые измельченные грибы вместе с размоченным отжатым хлебом пропускают через мясорубку. Добавляют сырые яйца, соль, перец. Фарш вымешивают, кладут на доску, смоченную водой. Приготовленные котлеты обваливают в сухарях, обжаривают на горячей сковороде в кипящем масле и ставят на 10 минут в духовой шкаф.

500 г свежих грибов, 200 г белого хлеба, 2 яйца.

Голубцы со свежими грибами. Кочан белой капусты чистят, моют и, вырезав из него кочерыжку, варят 10—15 минут. Затем его охлаждают, разбирают на отдельные листья, толстые края удаляют. Отваривают грибы, морковь и корень петрушки. Откидывают на решето, шинкуют, добавляют соль и перец. Из отвара готовят соус. В капустные листья заворачивают фарш в виде рулета, кладут голубцы на сковородку и обжаривают с обеих сторон. Затем их помещают в глубокую посуду, накрывают крышкой и тушат в духовом шкафу. Подают с грибным соусом, посыпав зеленью.

300 г свежих грибов, 500 г капусты, 150 г моркови, 50 г корня петрушки, 3 ложки жира.

Запеканка из вермишели с грибами. Вермишель варят, как обычно, в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и промывают. Грибы шинкуют и тушат в масле, добавив немного воды. Затем их смешивают с вермишелью, кладут сметану, сырые яйца, соль и перец. Смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями запеканку ставят в духовой шкаф на 15—20 минут.

400 г грибов, 400 г вермишели, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки масла.

Макаронник или лапшевник с сухеными грибами. Вымоченные в течение 2—3 часов грибы откидывают на дуршлаг, мелко рубят, поджаривают на масле. Отдельно готовят репчатый лук, перемешивают его с грибами, солят и перчат. Отваренные макароны или лапшу отцеживают, укладывают ровным слоем на сковородку, добавив сырое яйцо, сверху покрывают грибным фаршем и снова — макаронами или лапшой, посыпают сухарями, взбрызгивают маслом и ставят в духовой шкаф на 15—20 минут.

50 г сушеных грибов, 500 г макарон или лапши, 2 сырые яйца, 2 ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана толченых сухарей.

Пельмени с грибами. Сухие грибы хорошо вымачивают, варят $1\frac{1}{2}$ часа в той же воде, мелко рубят и обжаривают. Отдельно готовят репчатый лук, смешивают, делают пельмени, опускают в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут, откидывают на решето, а затем обжаривают с двух сторон. При подаче — заливают сметаной.

100 г сушеных грибов, 1,5 стакана пшеничной муки, 2—3 луковицы, 1 яйцо.

Кукурузная каша с грибами. Сухие белые грибы промывают в комнатной воде и вымачивают в течение часа. То же делают с кукурузной крупой. Затем грибы шинкуют и варят в той воде, в которой их замачивали. Когда каша готова, к ней добавляют мелко нарезанный поджаренный лук, соль и перец.

50 г сушеных грибов, 1 стакан кукурузной крупы, 50 г жира, 1 луковица.

Рагу овощное с грибами. Картофель нарезают кубиками, лук репчатый — кружочками, морковь — крупной соломкой. Измельчают также предварительно вымоченные (в течение 1,5 часа) грибы и корень сельдерея или петрушки. Каждый компонент обжаривают на смальце или на растительном жире. Отдельно готовят соус. Им заливают смешанные овощи и грибы. Рагу при подаче посыпают зеленью.

75 г сухих грибов (1200 г свежих), 400 г картофеля, 150 г моркови, 150 г петрушки, 130 г жиров.

Грибы, жаренные в сухарях. Подготовленные свежие грибы варят в подсоленной воде 10 минут, откидывают на дуршлаг, обваливают сначала во взбитом яйце, затем в толченых сухарях, обжаривают на смальце.

500 г грибов, 2 яйца, 3 ложки смальца, 1 стакан толченых сухарей.

Рагу из грибов. Промытые, нарезанные крупными кусками грибы обсыпают мукой и тушат на смальце или сливочном масле, добавив немного воды, соль и перец. Соус должен быть не особенно густым.

500 г грибов, 2—3 ложки сливочного масла.

Грибной шницель. Шляпки крупных сухеных белых грибов вымачивают $1\frac{1}{2}$ часа, откидывают на дуршлаг или решето. Потом их солят, посыпают перцем, обваливают во взбитом яйце, муке и сухарях. Подготовленный таким образом шницель кладут на

сковородку, обжаривают с обеих сторон до появления румяной корочки и ставят в духовку на 5—10 минут. На гарнир подается жареный картофель.

50 г крупных грибов (4 шт.), 0,5 яйца, по 1 ложке муки и сухарей, 2 ложки жира, 200 г картофеля.

Биточки из домашней птицы или дичи, фаршированные грибами. Приготовить отдельно котлетную массу и репчатый лук. Для начинки изрубить грибы (не очень мелко) и поджарить в масле. Затем смешать их с луком, горячим густым молочным соусом, сырым желтком, посолить и приперчить. Биточки с заправленным в середину фаршем запанировать в сухарях, выложить на сковородку с маслом и довести до готовности. На гарнир — зеленый горошек, полить соусом с мадерой.

Волованы из фасоли с грибами. Сварить в воде с луком и кореньями белую фасоль до мягкости, слить отвар и все протереть в горячем виде через сито. К полученному пюре добавить соль, перец, желток и хорошо перемешать. На несколько тонких широких ломтиков копченой вареной грудинки без кожи положить пюре так, чтобы получились овальные кольца, а внутрь каждого кольца — фарш из грибов и вареной ветчины или жареной телятины, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь до образования на поверхности румяной корки.

На 10 волованов по 25 г — 150 г муки, 100 г сливочного маргарина, 2 г 8-процентного уксуса, 2 яйца.

Гречневая запеканка со свежими грибами. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее поджаренные грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешать и поставить в духовой шкаф или печьку на 20—30 минут.

Гречневая каша с грибами и луком. Сухие грибы промыть, замочить в холодной воде. Когда они набухнут, вынуть, мелко нарезать и в той же воде поставить варить, предварительно ее посолив. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу и размешать. Загустевшую кашу уварить на протяжении 1—1,5 часа, приправив луком.

Кабачки, фаршированные грибами. Свежие кабачки очистить от кожицы, разрезать поперек на части шириной 3—4 см, удалить семена и треть мякоти, отварить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на сито, запанировать в муке и поджарить на сковороде. Подготовленные кабачки заполнить грибным фаршем.

Картофельные пирожки с грибами. Промытые, сваренные и нарубленные грибы поджарить, добавить лук, соль, перец и перемешать. Картофельную массу (ее готовят так, как и для котлет) разделить в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, придать пирожкам форму полумесяца, смочить яйцом, обвалить в сухарях и обжарить в масле. Отдельно подать соус, приготовленный на грибном отваре с томатом или сметаной.

Каша рассыпчатая с грибами. Сухие грибы вымыть и замочить. Крупу (пшено, гречневую, рис) перемешать с сырым яйцом, просушить в теплой духовке на противне, переложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанные грибы и залить водой, в которой они замачивались. Варить на медленном огне, пока не впитается вся жидкость. При подаче заправить жареным луком.

Цыплята, фаршированные грибами. Нашпиговать цыплят, натереть их солью. Потом приготовить фарш: тщательно вымытые грибы отварить, нарезать, посыпать перцем, солью и жарить на масле до тех пор, пока они не превратятся в густую массу. Слегка остудив фарш, начинить им цыплят, зашить отверстие, положить их в кастрюлю, добавить 100 г масла, 1/2 чашки бульона, накрыть крышкой и жарить до полуготовности, время от времени доливая сметану, а затем дать им хорошенько зарумяниться. При подаче цыплят поливают соком, приправляют петрушкой.

3 цыпленка, 100 г шпига, 200 г масла, 1 кг грибов, 2 стакана сметаны.

Яичная каша с грибами. Нарезать тонкими ломтиками, посолить и поджарить в сливочном масле грибы. К ним добавить сметану и прокипятить. Подать с яичной кашей, посыпав ее измельченной зеленью петрушки или укропа.

СОУСЫ

Грибные соусы подаются к различным блюдам из мяса, рыбы, картофеля, овощей и др.

Соус грибной для овощных, картофельных, крупяных, бобовых и макаронных блюд. Вымытые сухие грибы замачивают 2 часа в холодной воде. В ней же их варят (без соли). Муку и масло (по 1 столовой ложке) прожаривают до светло-коричневого цвета и разводят 2 стаканами горячего, предва-

рительно процеженного грибного бульона. На 15—20 минут соус ставят на слабый огонь. Измельченные грибы и лук перемешивают, слегка прожаривают, кладут в соус и, прибавив по вкусу соль, дают прокипеть.

50 г сухих или 500 г свежих грибов, 1 луковица, 1 ложка муки, 2 ложки масла.

Луковый соус с грибами. К измельченному репчатому луку добавить вареные рубленые белые грибы или шампиньоны, перец горошком, лавровый лист и все вместе пассировать 5—6 минут. Затем влить белое вино и уварить его на $\frac{1}{3}$, после чего соединить с красным соусом, присолить и дать 10—15 минут слегка покипеть. Заправить сливочным маслом. Назначение соуса: для запекания овощей, рыбы, мяса.

800 г красного соуса, 45 г маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 50 г белых сушеных грибов или 150 г шампиньонов, 100 г белого вина, лавровый лист, перец.

Соус с шампиньонами и помидорами. Свежие очищенные шампиньоны промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на маргарине, добавить к ним пассированный лук. Затем в смесь положить нарезанные дольками помидоры, влить белое вино и тушить в посуде, закрытой крышкой, в течение 15 минут. Подготовленные продукты соединить с красным соусом, прокипятить 5—10 минут, присолить, посыпать зеленью петрушки, эстрагона, перемешать и заправить сливочным маслом. Назначение соуса: подается к антрекоту, филе, тушеному мясу, биточкам, к блюдам из баранины, телятины и домашней птицы.

650 г красного соуса, 30 г сливочного масла, 60 г маргарина, 100 г свежих помидор, 300 г репчатого лука, 100 г шампиньонов, 100 г белого вина, эстрагон, зелень, петрушка.

Соус со свежими грибами. Пассированные отдельно репчатый лук и грибы соединить с красным соусом, добавить концентрированный бульон и варить при слабом кипении 15—20 минут. Заправить солью, лимонной кислотой или соком, сливочным маслом, измельченным чесноком и размешать. Назначение соуса: к мясным, рыбным, овощным блюдам.

800 г красного соуса, 200 г грибов, 150 г репчатого лука, 50 г концентрированного бульона, 70 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, 1 г лимонной кислоты.

Томатный соус с грибами. Мелко нашинкованный репчатый лук спассировать, а свежие грибы нарезать тонкими ломтиками и поджарить на подсолнечном масле, положить их в горячий томатный соус, влить вино, добавить перец горошком и варить 10—15 минут. После готовности приправить измельченным чесноком и сливочным маслом.

Назначение соуса: к мясным блюдам.

700 г томатного соуса, 40 г сливочного и 50 г подсолнечного масла, 150 г грибов, 100 г белого вина, 200 г репчатого лука, чеснок, перец.

Соус грибной кисло-сладкий. В грибной соус добавить перебранный и хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассированный томат-пюре, уксус и прокипятить 10—15 минут.

Назначение соуса: к картофельным блюдам и кашам.

Соус лимонный с грибами и каперсами. Яйцо хорошо взбить венчиком, добавить сливки, лимонную цедру и, поставив на водяную баню, помешивать до загустения, после чего заправить лимонным соком и солью. Одновременно нашинковать и отварить вместе с каперсами грибы, откинуть их на сито и соединить с соусом.

Соус по-матросски. Различные корни и репчатый лук, нарезанные соломкой, пассировать в сливочном масле, пока овощи не сделаются мягкими, затем соединить с томатным соусом, отваром грибов и варить 15—20 минут. Готовый соус процедить, протереть овощи, добавить вареные грибы ломтиками, поджаренный лук-сажалец и довести до кипения. Потом влить вино, положить анчоусы, масло и размешать.

Подавать к рыбным блюдам.

Соус томатный русский. В томатный рыбный соус положить гарнир: морковь, петрушку, соленые огурцы, вареные хрящи осетровых рыб, свежие грибы, оливки, каперсы. Измельченные морковь и петрушку припустить. Очищенные от кожицы и семян соленые огурцы, хрящи осетровых рыб нарезать и отварить. Измельчить также свежие грибы. Удалить косточки из оливок и плодоножки каперсов. Подготовленный гарнир подать с томатным соусом к рыбе.

Соус из шампиньонов. Вымыть грибы, нарезать тонкими дольками, отварить в подсоленной воде до готовности. Растопить на сковороде масло, смешать с мукой, развести горячим грибным отваром, посолить, поперчить (по вкусу) и прокипятить. Положить в соус грибы и подавать к рыбе, картофельным или рисовым котлетам.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА С ГРИБАМИ

Блинчики с грибами. Яйца разболтать, посолить, добавить сахар, а затем — муку и молоко, перемешать. Готовое тесто наливать ложкой на разогретую и смазанную маслом сковороду. Когда по краям блинчиков появится золотистая кромка, их надо перевернуть на другую сторону.

Оставить для панировки 3 столовые ложки теста. Приготовить фарш: сухие грибы промыть и сварить до мягкости в небольшом количестве воды. Лук мелко нарезать, слегка обжарить, соединить с измельченными готовыми грибами, поставить на огонь, чтобы они зарумянились, подлить 2—3 ложки грибного бульона и тушить, пока он не испарится.

Остудить и пропустить через мясорубку, добавив вымоченную в грибном бульоне булку, сметану, поперчить, посолить по вкусу, все тщательно растереть. Этим фаршем намазать блинчики, свернуть их рулетом, обвалять в толченых сухарях, обжарить в масле. Можно подать со сметаной.

3 яйца, 300 г муки, $\frac{3}{4}$ л молока, 150 г сухих грибов, 1 городская булка, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, по 2 столовые ложки сахара, масла топленого и растительного.

Трубочки слоеные с грибным кремом. Слоеное тесто раскатать, нарезать полосками в полтора пальца и спиралью (так, чтобы края одной полоски слегка находили на края другой) накрутить на специальные металлические трубочки, окунув их предварительно в масле. Разложить на листе подвернутым концом вниз, смазать сверху яйцом и посыпать тертым сыром. Поставить в хорошо нагретую духовку и испечь до золотистого цвета. Снять с трубочек, остудить, заполнить грибным кремом, обмакнув его в рубленую зелень.

Для приготовления крема белые грибы замочить в воде (часов 8) и сварить до мягкости. Оставить $1\frac{1}{2}$ стакана бульона. Третью его остудить и развести им картофельную муку, смешанную с пшеничной. Остальной бульон вскипятить, влить в него тот, который смешивали с мукой, посолить и дать прокипеть. В остывшую массу втереть масло с желтком, добавить мелко нарубленные грибы, посолить, поперчить.

400 г сливочного масла, 200 г муки, 1 столовая ложка картофельной муки, 80 г сушеных грибов, 1 желток.

Слоеный пирог с грибами. Приготовить слоеное тесто. Очистить и промыть опята. Растопить в глубоком противне масло, поместить туда грибы, посолить и жарить до тех пор, пока они не

станут совсем сухими. Разделить тесто пополам, каждую половину раскатать в пласт толщиной до 1,5 см. На один из них положить остывшую начинку, оставляя края незаполненными. Накрыть вторым пластом и прижать тесто на границе с начинкой. Сверху пирог смазать яйцом, стараясь не касаться краев, поставить в горячую духовку на 10—15 минут. Когда тесто хорошо поднимется и зарумянится, убавить огонь и допечь пирог примерно в течение 30 минут до полной готовности. После этого отделить ножом верхний пласт, залить фарш посоленной сметаной, смешанной с мукой, снова накрыть и поместить пирог в духовку, чтобы грибы впитали в себя всю сметану. Подавать горячим.

400 г муки, 550 г масла, 1,5 кг опят, 250 г сметаны, сок от половины лимона.

Торт слоеный с грибным кремом. Слоеное тесто и грибной крем приготовить так, как для трубочек. Испеченные и остуженные пласты разрезать вдоль. Каждый корж разделить на 2 части и смазать кремом. Сложить один на другой. Сверху торт снова покрыть кремом и засыпать сначала измельченными крошками, а потом мелко тертым сухим сыром. Подавать небольшими прямоугольниками.

600 г масла, 350 г муки, $1\frac{1}{2}$ яйца, 100 г сушеных белых грибов.

Рулет с начинкой из грибов. Растереть с солью 6 желтков. Белки взбить в крепкую пену. На желтки высыпать всю муку, покрыть сверху белками и, осторожно перемешивая, вылить массу на противень, застланный промасленной белой бумагой. Осторожно разровнять. Выпечь в духовке, на среднем огне.

Зарумяненный бисквит выложить на доску и круто завернуть, так чтобы бумага осталась сверху. Холодный рулет развернуть, освободить от бумаги, разрезать по длине на 3 равные части, смазать каждую фаршем, снова свернуть и в салфетке поместить в холодильник. Подавать небольшими кругами вместе с зеленым салатом.

Для приготовления начинки очищенные и промытые грибы опустить в кипящую подсоленную воду на 5 минут, процедить и пропустить через мясорубку. Измельченный лук поджарить на сковороде до светло-золотистого цвета, добавить грибы и еще пожарить минут 15, затем посыпать мукой. Когда она подрумянится, влить сметану, подсолить и прогреть, пока масса не загустеет. Перемешать с зеленью, поперчить и остудить.

6 яиц, 7 столовых ложек муки, 700 г грибов, 1 столовая ложка масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 луковица, зелень, соль, перец.

Жаренные шарики из грибов и яиц. Яйца и отпаренные сухие грибы нарезать кубиками, посолить, поперчить, приправить рубленой зеленой укропа и петрушки. В глубокую сковородку положить по 1 столовой ложке масла и муки, немного соли, поставить на огонь и размешать. Влить постепенно стакан молока, дать соусу вскипеть, соединить с томатным пюре, проварить, добавить 2 сырых желтка и яйца с грибами. На очень слабом огне довести смесь до загустения. Остудить, сформовать маленькие шарики, величиной с грецкий орех, и, обмакнув каждый из них в приготовленное тесто, опустить в кипящий фритюр. Когда шарики зарумянятся, вынуть их шумовкой и обсушить на промокательной бумаге.

Для приготовления теста муку с растопленным сливочным маслом залить горячей водой, тщательно вымешать. Добавить соли и сахара. Остудить. Перед жарением в тесто вмешать хорошо взбитые белки. Чтобы оно лучше хрустело, вместо воды в него можно влить пиво или 1 столовую ложку коньяка.

10 яиц, 2 столовые ложки томатного пюре, 220 г муки, 4 белка, 1 стакан молока, 100 г белых грибов, 2 стакана фритюра, 1—2 чайные ложки сливочного масла.

Пиза с грибами. Замесить дрожжевое тесто, дать ему подняться. Выпечь в высокой форме. 200 г грибов нарезать тонкими дольками и вместе с 100 г измельченного шпика выложить на тесто. Затем взбить 2—3 яйца, прибавить полстакана воды, 1 столовую ложку лимонного сока, нарубленной петрушки, все посолить, поперчить, перемешать и вылить на грибы.

По 200 г муки и грибов, 100 г шпика, 3 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, лимонный сок, петрушка.

Кулебяка с грибами. Кислое тесто раскатать полоской шириной 18—20 см и толщиной 1 см. На середину во всю длину уложить фарш. Края соединить и защипать. Кулебяку поместить на лист, смазать яйцом и выпечь. Фарш приготовить из соленых рубленых грибов и лука.

160 г пшеничной муки, по 8 г сахара и подсолнечного масла, 3 г дрожжей, 10 яиц, 35 г лука, 150 г грибов.

Пирожки с грибами. Приготовленное дрожжевое тесто посыпать мукой, разделить на кусочки (шарики) и оставлять на 5—10 минут, чтобы они немного подошли. После этого шарики раскатывают в виде лепешек, на каждую из них кладут начинку, соединяют края и защипывают. Пирожки ставят на 15—20 минут в теплое место, затем их смазывают сбитым яйцом и пекут в духовом шкафу до готовности.

Пирожки, жаренные с грибами. Готовят опару, для чего дрожжи разводят в теплой воде или молоке, всыпают половину муки и вымешивают, чтобы не было комков. Посуду с опарой ставят на 40—50 минут в теплое место. Когда тесто подойдет, в него кладут растопленное масло, яйца, сахар, соль, всыпают остальную муку, вымешивают и снова ставят в теплое место.

Пока масса поднимается, готовят начинку. Выложенное на стол или доску тесто посыпают мукой, разрезают на куски весом 40—50 г, раскатывают их в виде лепешек толщиной 0,5—1 см, кладут на них начинку, соединяют края и защипывают. Жарят пирожки на топленом сливочном или растительном масле.

Булочки из заварного теста с курицей и шампиньонами. Сварить курицу, охладить, удалить кости. Мясо и шампиньоны нарезать соломкой, прогреть в бульоне с маслом, добавить яично-масляный соус. Этим фаршем наполнить булочки, выпеченные из заварного теста, в которых сделан надрез. Сверху положить шляпки грибов.

Бутерброды с грибами. Используются подберезовики или маслята. Берутся только шляпки, промываются в холодной воде и обваливаются в большом количестве муки с добавлением соли. Затем шляпки выкладываются в один слой на заранее нагретую сковородку с распущенным маслом, обжариваются с обеих сторон до образования румяной корочки. После этого огонь убавляется, грибы закрываются крышкой (по возможности плоской и такого размера, чтобы она лежала на грибах), на которую ставится какая-нибудь тяжесть; в таком сплюсненном состоянии грибы стоят минут 20. Сразу же после этого шляпки раскладывают на тонкие ломтики белого хлеба, предварительно смазанного маслом. На шляпку кладется немного майонеза, а сверху все закрывается долькой помидора.

ГРИБНЫЕ МАРШРУТЫ

Вы собрались за грибами. Конечно же, решили быть в лесу как можно раньше. Утром воздух чист и прозрачен. Грибы в это время наиболее сочны и крепки. К тому же не все еще сорваны.

В такие места, как Волчанск или Мерефа, можно выехать даже накануне, переночевать в гостинице и рано утром, часов в 4—5, выйти в лес.

Для сбора грибов лучше всего иметь плетеную корзинку, желательно также — полиэтиленовый пакет. Захватите с собой и газету, чтобы прикрыть урожай, когда будете возвращаться домой. Мешки или сумки не берите: в них грибы крошатся и мнутся, в жаркую погоду быстро портятся и их приходится выбрасывать.

Возьмите с собой нож. Грибы можно не только срезать, но и выкручивать. Главное — не повредить грибницу. Ямку следует присыпать лесной подстилкой. Нож нужен также для проверки — не червив ли гриб. Для этого нижнюю часть ножки обрезают до тех пор, пока не будет ходов. У опят, груздей, свинушек ножки удаляют, так как они не используются. Имея нож, вы в любое время сможете вырезать в лесу палку, желательно с маленькой рогастиной на конце. Ею удобно проверять бугорки, раздвигать хвою.



Обувь, одежда должны быть легкими, удобными. Одевайте свои старые вещи, к которым вы привыкли.

Не забудьте взять с собой легкий завтрак: бутерброды, яйца, овощи, фрукты.

По лесу следует ходить не спеша. Если нашли гриб, осмотритесь, походите вокруг: многие грибы растут компаниями.

Неплохо иметь с собой компас. Полезно изредка оглядываться назад, чтобы запомнить обратный путь. Надо чаще обращать внимание на особенности местности: приметное дерево, просеки, изгибы дороги.

Собирайте только те грибы, которые вам хорошо известны как съедобные. Те, в которых вы сомневаетесь, положите в отдельный пакет, дома попытайтесь определить их с помощью книги.

Летом, особенно когда изредка идут теплые дожди, грибы можно найти и не выезжая за город. В сквериках, около кустов, на унавоженной почве растут шампиньоны. Много их и в парке имени Горького, и в Лесопарке. Белые грибы, подберезовики, синяки есть на окраине Павлового Поля.

Но конечно же, основная масса грибов — в лесу. Чтобы любителям легче было найти грибные места, приводим некоторые маршруты.

Отправление с Южного вокзала

Станция Мерефа. От Харькова вы доберетесь сюда за 40 минут. Пересядьте в автобус, следующий до Оболонки или до Змиева (через Тимченки, Соколово, вдоль реки Мжи). В километре-двух от автодорожки — лес. Тут встречаются маслята, рыжики, моховики, козляки, сыроежки, грузди, зеленушки, серушки, белые грибы. На лугу — шампиньоны. Выходить на любой остановке. Летом по этому маршруту ходит поезд.

Станция Ордовка — вторая остановка после Мерефы. Час езды (поезда на Бласовку, Красноград). Лес — с правой стороны. В нем преобладают маслята, зеленушки, белые грибы. Пройдя через село в соседний лесной массив, можно собирать также серушек, рыжиков.

Пост 4 км. Ехать 55 минут. Выйти на одну остановку раньше Ордовки

Станция Подгородная — в сторону Казачьей Лопани, третья остановка от Харькова, 13 минут езды. В прилегающем к железнодорожной линии лесу бывают подберезовики, маслята, подосиновники.

Станция Любогин. Сюда вы доедете за 45 минут. Пересядьте в автобус, который следует на Караван. Выйдите на остановке «Кирпичный завод». Здешний лес богат на белые грибы, сыроежки, паутинники.

Станция Мерчик. Полтора часа езды поездом. Лес, расположенный справа, — для любителей опят.

Станция Безлюдовка. Ехать 26 минут. В небольшом сосновом бору произрастают маслята, зеленушки, сыроежки.

Станция Васищево. К ней добираться 38 минут. Лес — вблизи. Углубитесь немного в него, и вы наполните свою корзинку сыроежками, белыми грибами, маслятами, зеленушками.

Станция Дом отдыха. 1 час 7 минут езды. В здешнем сосновом лесу встречаются маслята, белые грибы, грузди.

Станция Занки. Добираться 1 час 11 минут. Как и в окрестностях предыдущей станции, преобладают белые грибы, маслята, грузди.

Отправление с Балашовского вокзала

Станция Чугуев. Ехать поездом 1,5 часа. Пересестись на местный автобус и выйти в районе Фигуровки. В прилегающих к ней дубовом и сосновом лесах можно собирать белых грибов, рыжиков, маслят, груздей, сыроежек, зеленушек, серушек.

Отправление с вокзала «Левада»

Станция Безлюдовка. Выйти через 25 минут.

Станция Васищево. От Харькова 38 минут езды.

Станция Дом отдыха. К ней вы доберетесь за 1 час 15 минут.

Станция Занки. Ехать можно не только поездом (1 час 20 минут), но и автобусом.

Виды грибов, которые бывают в прилегающих к этим четырем станциям лесах, приведены выше.

Отправление с автобусной остановки «Конный рынок»

Маршрут Харьков — Змиев (или Харьков — Водяное). Отправление автобуса каждые 20—30 минут. Можно выйти за Безлюдовкой (через 15 минут езды). В молодых посадках ельника произрастают маслята, на лугу — шампиньоны. Еще богаче на грибы окрестности Васищева (ехать 35—40 минут). В здешнем лесу водятся маслята, сыроежки, зеленушки, серушки, моховики и др.

Маршрут Харьков — Липцы. Автобусы отправляются через каждые 30 минут. За Циркунами, в окрестностях Черкасских Тишков, вы наполните свои корзинки маслятами, зеленушками, серушками, сыроежками.

Маршрут Харьков — Чугуев. Отправление автобуса каждые 30 минут. Езды — около часа. Пересестись на местный автобус, следующий до Фигуровки. Можно пройти и пешком — вниз к железнодорожной станции и дальше, к лесничеству. Грибы, встречающиеся здесь, уже вам известны: о них упоминалось выше.

Маршрут Харьков — Волчанск. Выйти за Салтовом, после водохранилища. Хорошие леса также у Писаревки, у поворота на Рубежное, вблизи села Революционного. Добираться 1,5 часа. Здешние места богаты на такие грибы, как белые, маслята, рыжики, зеленушки, грузди, серушки, лисички, сыроежки.

Отправление с автобусной остановки «Лесопарк»

Маршрут Харьков — Русская Лозовая. Ехать около 30 минут. В лиственных лесах бывают белые грибы, дубовики, подберезовики, сыроежки, грузди. Подальше на север, в березовых рощах, преобладают свинушки. Урожай их в отдельные годы очень высок.

Любители-грибники, имеющие свой транспорт, могут забираться гораздо дальше упомянутых мест.

Указанное в маршрутах время езды является примерным.

Каждому грибнику известно, что постоянных грибных мест в лесах не бывает. Даже в один грибной сезон, но в разные его периоды, одни и те же виды грибов появляются в разных местах.

В этой книжке даны примерные грибные маршруты вблизи от Харькова. Однако точно рекомендовать грибные места нельзя. Каждый грибник должен сам их искать и запоминать.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Белый гриб, боровик 42
Белянка, белая волнушка 90
Белый подгруздь (см. Груздь волосистый)
Бледная поганка, мухомор зеленый 20
Березовик, подберезовик, обабок 50
Болезнь пустотелый 58
Болотовик (см. Моховик желто-бурый)
Боровик желтеющий 42
Боровик желто-коричневый, синеющий 44
Боровик королевский, кесарев гриб 44

Валуй, бычок 106
Волнушка розовая, волжанка, волнянка 90

Гебеломма клейкая 32
Гиродон сизый 58
Гиропор синеющий, березовый 56
Головач 112
Горькушка 88
Гриб-зонтик, кирпично-сери-красный 24
Груздь ароматный 78
Груздь блеклый, чалый 84
Груздь волосистый, белый подгруздь, скрипица 86
Груздь групповой 88
Груздь дубовый 76
Груздь золотисто-желтый 85
Груздь золотисто-желтый, синеющий 86
Груздь красно-коричневый 76
Груздь лиловый 82
Груздь настоящий, белый, мокрый 74
Груздь оливково-черный 85
Груздь осиновый, тополевыи 84
Груздь перечный 80

Груздь серый 80
Груздь сизый, гладыш 82
Груздь черный 78

Дождевик шиповатый 110
Дубовик, синяк 46

Ежевик желтоватый 109
Ежевик чешуйчатый 110

Желчный гриб 19

Заячий гриб, каштановый 56
Зонтик пестрый 108

Иноцибе звездноспоровый 26
Иноцибе изменчивый 28
Иноцибе обыкновенный 28
Иноцибе Патуйяра 26

Кесарев гриб (см. Боровик королевский)
Клитоцибе беловатый 30
Клитоцибе восковой 30
Клитоцибе красноватый 30
Козляк 55
Колпак 104

Лисичка 109
Ложная лисичка 38
Ложнодождевик 40
Ложный опенок, кирпично-красный 32

Масленок зернистый 50
Масленок настоящий 48
Моховик зеленый, решетчатый 52
Моховик желто-бурый, болотовик 54
Моховик разноцветный 55
Моховик трещиноватый 54

Мухомор белый, вонючий 22
Мухомор красный 24
Мухомор поганковидный 22
Мухомор пантерный 22

Навозники 108

Опенок летний 98.
Опенок луговой 104
Опенок луговой, чесночный 106
Опенок осенний настоящий 97
Опенок серно-желтый ложный 31

Паутинники 102
Паутинник оранжево-красный 31
Подберезовик, березовик, обабок 50
Подосиновик, осиновик 52
Польский гриб 46
Порховик гигантский 112

Рыжик 72
Рыжик красный, ложный 74
Рядовка коричневая 36
Рядовка серая 36
Рядовка тигриная 28
Рядовка зеленая, зеленушка 92
Рядовка красная 94
Рядовка кучная 94
Рядовка тополевая 96
Рядовка темно-серая, серушка 92
Рядовка фиолетовая 96

Сатанинский гриб 19
Свинушка 102
Сморчок конический 114
Сморчок настоящий 114
Синяк 48

Скрипица (см. Груздь волосистый)
Строчок обыкновенный 20
Сыроежка белая 60
Сыроежка безупречная 68
Сыроежка болотная 62
Сыроежка вонючая 60
Сыроежка зеленая большая 65
Сыроежка зелено-красная 65
Сыроежка золотистая 60
Сыроежка коричневая 62
Сыроежка красно-желтая 64
Сыроежка лазурная 68
Сыроежка светло-желтая 64
Сыроежка розовая 72
Сыроежка сереющая 62
Сыроежка сине-зеленая 66
Сыроежка съедобная 70
Сыроежка черная 71
Сыроежка чернеющая 71
Сыроежка черно-пурпурная 70
Сыроежка чешуйчатая, толстуха 66
Сыроежки несъедобные 40

Трюфель черный летний 114
Чешуйчатка сухая 38

Шампиньон обыкновенный степной 98
Шампиньон полевой 100
Шампиньон рыжеющий 34
Шампиньон темночешуйчатый 34
Шампиньон тротуарный 100

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

Андрест Б. В. Грибы. М., «Экономика», 1968.

Аптер Н., Вышинский В. Памятка грибника. М., «Московский рабочий», 1960.

Васильев Б. П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы европейской части СССР. М.—Л., Изд-во АН СССР, 1948.

Грибы — друзья и враги человека. М., «Советская наука», 1956.

Грибы наших лесов. Минск, «Урожай», 1970.

Зерова М. Я. Істівні та отруйні гриби України. Київ, «Наукова думка», 1970.

Зуев Д. П. Дары русского леса. М., «Лесная промышленность», 1966.

Лавітська З. Г. Дітям про гриби. Київ, «Радянська школа», 1972.

Орлов Н. И. Съедобные и ядовитые грибы. М., «Медицина», 1965.

Резаев А., Вишнякова Е. Грибы и грибные места Подмосковья. М., «Московский рабочий», 1971.

Солоухин В. Третья охота. — «Наука и жизнь», 1967, № 5—7.

СОДЕРЖАНИЕ

Ксюца

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИБАХ	5
Что такое грибы	5
Питательная ценность грибов	6
Как, где и когда растут грибы	9
Грибные отравления	12
ГРИБЫ СЕВЕРО-ВОСТОКА УКРАИНЫ	18
Ядовитые и несъедобные грибы	18
Съедобные и условно-съедобные грибы	41
ОБРАБОТКА И ЗАГОТОВКА ГРИБОВ	116
Сушка	117
Маринование	119
Соление	120
Хранение свежих грибов	121
ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ	122
Закуски	123
Первые блюда	125
Вторые блюда	130
Соусы	141
Изделия из теста с грибами	144
ГРИБНЫЕ МАРШРУТЫ	148
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	153
ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА	157

Владимир Борисович Тойбис

ЗА ГРИБАМИ

Редактор В. И. Кошевой
Оформление художников М. Г. Гридина и В. М. Маца
Художественный редактор А. С. Трофименко
Технический редактор В. Я. Козинченко
Корректоры Л. Д. Недельская

Сдано в на
чати 12/IX
офсетная
лист. 6,98
Издатель
Харьков-2

Харьков
публикан
«Полигра
та Мини
тельств, г.
ков, ул. Эх

В ИЗДАТЕЛЬСТВЕ «ПРАПОР»
ГОТОВИТСЯ К ПЕЧАТИ
В 1974 ГОДУ

Сирота А. И. Основы приусадебного виноградарства. Язык русский, 6 лист. Тираж 75000 экз. Цена 26 коп.
Выход в I кв.

Обобщен опыт выращивания винограда в условиях северо-востока Украины и прилегающих к этой зоне областей Российской Федерации. В частности, освещены вопросы подготовки и выращивания посадочного материала, закладки виноградника, ухода за молодыми и плодоносящими растениями. Описаны особенности культуры винограда на склонах, песках, у стен домов, борьба с болезнями и вредителями. Приведены новые сорта, некоторые способы переработки винограда.

ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ . . . рассчитана на любителей-виноградарей.

Закуски

Первые блюда

Вторые блюда

Соусы

Изделия из теста с грибами

ГРИБНЫЕ МАРШРУТЫ

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА